

francesco brigatti



MÖTFREI

COLLINE NOVARESÌ DOC

Nebbiolo

■ ALTO PIEMONTE

L'Alto Piemonte, territorio antico, ricco di storia, cultura e tradizioni, abbraccia le quattro province di Biella, Vercelli, Novara e il Verbanò Cusò Ossola, offrendo paesaggi di rara bellezza incorniciati dalla rassicurante presenza del Monte Rosa, icona delle nostre Alpi. Sono queste località a rendere le nostre uve nobili e i nostri vini straordinari e d'impareggiabile eleganza.

■ IL TERROIR

Le colline novaresi dove coltiviamo il Nebbiolo da cui nasce il nostro Mötfrei sono di origine glaciale e costituite da sedimenti fluvio-alluvionali sabbiosi e a PH acido. Mötfrei significa "Collina dei Funghi Porcini". Il vigneto copre un'estensione di 0,8 ettari con esposizione Sud-Ovest.

■ NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Naso: frutta rossa matura con note di vaniglia, cacao e liquerizia

Palato: corpo pieno e strutturato con tannini vigorosi e finale lungo

Perfetto con: salumi e carni salate, carni grigliate, formaggi a pasta morbida e di media stagionatura

Servire a: 18 °C

■ UVE E VINIFICAZIONE

Varietà: Nebbiolo 100%

Età delle vigne: 30 anni

Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 60 q

Vendemmia: inizio ottobre

Metodo di vinificazione: prima selezione grappoli in vigna, fermentazione in tini d'acciaio con macerazione di 15 giorni sulle bucce

Invecchiamento: 18 mesi in tonneau francesi con ripetuti batonnage sulle fecce nobili

Affinamento: minimo di 6 mesi in bottiglia

NELLE PAROLE DI FRANCESCO BRIGATTI:

“Una scelta enologica d'invecchiamento che si discosta volutamente dalla tradizionale botte grande rivelando l'eccezionale versatilità del Nebbiolo. Il risultato è un vino che offre un'esperienza sensoriale unica centrata sulla grande mineralità apportata dalla ricca composizione del terreno.”

francesco brigatti

Azienda Agricola Francesco Brigatti

Via Olmi, 31 - 28019 Suno (NO) - info@vinibrigatti.it - www.vinibrigatti.it