

francesco brigatti



SELVALUNGA

COLLINE NOVARESIS DOC

Uva Rara

■ ALTO PIEMONTE

L'Alto Piemonte, territorio antico, ricco di storia, cultura e tradizioni, abbraccia le quattro province di Biella, Vercelli, Novara e il Verbano Cusio 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 l'Uva Rara da cui nasce la nostra Selvalunga sono di origine glaciale e costituite da sedimenti fluvio-alluvionali ricchi d'argilla e a PH acido. Selvalunga significa "Bosco Lungo".

■ NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino scarico

Naso: centrato su note di lampone, ciliegia, rosa e violetta

Palato: medio corpo, sapido e di media persistenza

Perfetto con: salumi, e formaggi freschi, carni bianche e grigliate

Servire a: 16 °C

■ UVE E VINIFICAZIONE

Varietà: Uva Rara 100%

Età delle vigne: 30 anni

Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q

Vendemmia: fine settembre

Metodo di vinificazione: prima selezione grappoli in vigna, fermentazione in tini d'acciaio con macerazione di 5 giorni sulle bucce

Invecchiamento: 6 mesi in tini d'acciaio

Affinamento: minimo di 6 mesi in bottiglia

NELLE PAROLE DI FRANCESCO BRIGATTI:

“Un vino facile, di pronta beva che vede nella sua semplicità il maggior punto di forza poiché lo rende versatile negli abbinamenti e dunque la scelta ideale come vino da bere tutti i giorni, complice, non in ultimo, la sua garbata briosità.”

francesco brigatti

Azienda Agricola Francesco Brigatti

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