



BARBERA D'ALBA "Bramè" D.O.C.

Il termine "Bramè" deriva dall'espressione "bramare, desiderare" e si riferisce alle sensazioni che l'eleganza del vino ottenuto da questo Cru sa suscitare in chi lo assaggia.

VITIGNO: 100% Barbera

VIGNETO: cru Bramè, comune di Castellinaldo (sud-ovest, 260m s.l.m.)

ANNO D'IMPIANTO: 1996

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per 7 giorni a 28°C.

MATURAZIONE: 12 mesi in barriques e botti (35hl) di rovere francese e in bottiglia per 6 mesi.

RESA ETTARO: 50 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso molto intenso con riflessi violacei, profumi di ciliegia e vaniglia il tutto sostenuto da una grande struttura e una buona acidità che lo rendono adatto all'invecchiamento a medio termine.

ABBINAMENTI primi e secondi a base di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 65°F

CAPACITA BOTTIGLIE: 0,75l - 1,5l

BARBERA D'ALBA "Bramè" D.O.C.

The word "Bramè" derives from the expression "bramare, to desire" and refers to the sensations of elegance coming from this Cru.

VINE: 100% Barbera

VINEYARD: cru Bramè, in the borough of Castellinaldo (south-west, 260m a.m.s.l.)

YEAR PLANTED: 1996

VINIFICATION: maceration in its own skins for 7 days at 28°C.

AGEING: 12 months in barriques and casks (35hl) of French oak and in bottles for 6 months.

YIELD PER HECTARE: 50 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: intense red colour with shades of violet, bouquet of cherry and vanilla giving the wine a great structure and good acidity which make the wine suitable to medium term ageing.

FOOD PAIRING: goes well with first and second dishes based on meat.

TO BE SERVED AT 18°C - 65°F

BOTTLES: 0,75l - 1,5l