



ACQUISTATO IL

Braccorosso Granaccia Barrique Colline del Genovesato Rosso IGT



Svinando

Un assaggio di Levante

Un rosso dal carattere mediterraneo, che unisce i profumi del ribes, le spaziature più fini ed una bocca compatta e morbida. Carattere, sentimento e storia in un solo sorso.

Pierluigi Lugano, istituzione vivente della viticoltura ligure, medaglia d'oro di Cangrande al Vinitaly 2012 come benemerito della viticoltura. La tenuta di Trigoso, nel levante ligure, un tratto di costa magnifico dove si avverte il respiro salmastro del mar Ligure. Un grande vitigno, la granaccia, protagonista della viticoltura della Liguria, della Spagna e della Francia del sud. Tre elementi che ci portano al Braccorosso 2009, fine espressione della tradizione vinicola di questa terra.

I vini Bisson nascono agli albori del 1978 quando Pierluigi Lugano, maestro d'arte e sommelier affermato, conscio delle potenzialità che intuiva esser nascoste negli aspri vini dei contadini liguri, decide di tentare l'avventura di valorizzazione delle uve della Riviera Ligure del Levante. Inizia ad acquistare piccole partite d'uva dai contadini sparsi sul territorio ed a vinificarle nella propria cantina portando avanti, con tecniche moderne di vinificazione, numerosi esperimenti per capire come trattare le uve locali.

Gli ottimi risultati ottenuti, hanno permesso di far rivivere quei vini liguri autoctoni che ormai erano praticamente scomparsi, come per esempio la Bianchetta Genovese, la Granaccia ed il Cilieggiolo. Dopo alcuni anni passati a vinificare uve acquistate, consci del fatto che il vino nasce in vigna, si decide di impiantare vigneti in proprio, al fine di realizzare un pieno controllo del processo qualitativo dei propri vini.

La coltivazione a rigorosa limitazione di fitofarmaci è l'ultima sfida che si sta portando avanti, con estrema convinzione, nei propri vigneti a garanzia di qualità e genuinità.

La Vigna

Terreno	Argilloso-sabbioso
Esposizione	Sud, 100 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo IGT
Provenienza	Liguria
Uve	Granaccia 100%

Gradazione 14,5 vol.

Temp. Servizio 16-18°

Quando Berlo Godibile oggi e per i prossimi due anni

Abbinamento Piatti di carni rosse, funghi, formaggi stagionati, fritti leggeri

Vinificazione Vinificazione tradizionale, con temperatura fermentativa tra i 20° e i 30°; rimontaggi e macerazione della durata variabile tra i 6 e i 25 giorni

Sensazioni Colore rosso rubino intenso. La maturazione in Tonneau conferisce al vino, oltre ai profumi propri della granaccia tradizionale, sentori di vaniglia, di liquirizia, pepe nero e mirto. Sapore morbido e vellutato molto persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.