ACQUISTATO IL .....

Calabria Bianco IGT Brigante 2015

Tengo per un grand?onor di essere un Brigante!



Sapiente blend firmato Donnici99, nella nuova annata, il Brigante ha raggiunto livelli di qualità se possibile ancora più alti. La freschezza del pinot bianco, l'aromaticità del greco e la struttura del montonico: un mix perfetto, giocato su toni di frutta a polpa bianca e note vegetali, e un assaggio di ottimo corpo, bilanciato nel finale. Donnici 99: una garanzia!

Il nome del Brigante deriva da un passo del discorso che pronunciò Francesco II di Borbone, ultimo re del regno delle Due Sicilie, prima di lasciare l'amata Napoli. È un vino che rientra tra le sperimentazioni dell'Azienda Donnici 99, basato sull'assemblaggio di vini prodotti con uve provenienti sia da vitigni poco coltivati in Calabria, come pinot bianco e incrocio Manzoni (precoci), sia da vitigni più legati al territorio, come greco bianco e montonico (più tardivi). Un vino che è un po' un anello di congiunzione per l'azienda: da un lato un punto di arrivo rispetto alle prime produzioni in cui prevalevano i vitigni precoci; dall'altro, allo stesso tempo, un interessante punto di partenza per valorizzare gli autoctoni, e soprattutto le peculiarità, i sapori e i profumi inediti che questi vitigni, lavorati insieme, possono dare. Donnici99 è una piccola realtà calabrese nata nel 1999 dall'idea di un gruppo di amici con un intento preciso: recuperare la tradizione del vino a Donnici. Fino al 2011 "Donnici" era anche una delle DOC storiche della Calabria, poi confluita come sottozona nella DOP provinciale "Terre di Cosenza". Donnici99 si estende su 17 ettari, su un ampio poggio a 500 m s.l.m., tra la Catena costiera e la Sila. Gli ettari vitati sono 6,5; per il resto ulivi e bosco tipico della macchia mediterranea. La viticoltura è di tipo convenzionale, e le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 25.000. Oltre al Brigante l'azienda produce l'Ardente (Terre di Cosenza Rosso DOP a base aglianico), l'Antico (Terre di Cosenza DOP a base magliocco e greco nero), il Fugace (Terre di Cosenza DOP rosato, a base aglianico e barbera) e il Magnum (Calabria Rosso IGT, 100% Barbera, in formato magnum).

La Vigna

Terreno	Suoli su formazioni sabbiose conglomeratiche non calcaree
Esposizione	Sud/sud-est, 400 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato alto
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Calabria
Uve	Pinot bianco (35%), incrocio Manzoni (35%), greco bianco e montonico (insieme 30%)
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	8-11°
Quando Berlo	Da bere entro l?anno
Abbinamento	Pesce, carni bianche formaggi freschi, primi piatti freddi e antipasti
Vinificazione	Il vino deriva dall?assemblaggio di due vinificazioni condotte in due momenti diversi: una ottenuta con i vitigni precoci (prima settimana di settembre) ed una seconda (ai primi di ottobre) con i tardivi; le uve sono raccolte rigorosamente a mano; dopo la pigiadiraspatura solo le uve migliori sono lasciate nella pressa per la macerazione pellicolare (2-3 ore); questa fase si conclude con la pressatura soffice (massimo di 0,6 bar) che porta al mosto di fermentazione; la fermentazione avviene in vasca in acciaio inox coibentata mantenendo il mosto, come per le vinificazioni in bianco, a basse temperature (partenza a 3 gradi per poi mantenersi sotto i 16-17 gradi) per 8-12 settimane; l?assemblaggio viene effettuato a fermentazione completata ma prima del processo di stabilizzazione
Sensazioni	Color paglierino scarico, al naso profumi di frutta bianca e un accenno vegetale, con bocca bilanciata e fresca

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821