



ACQUISTATO IL

"Gervasio" Bramaterra DOC 2018

2018

Strutturato e complesso



Quello proposto qui non è certo il "solito" rosso piemontese. Si tratta, infatti, di una piccola chicca enologica, proveniente da un angolo relativamente conosciuto della regione. Stiamo parlando del Bramaterra DOC Gervasio, un omaggio al capostipite della famiglia Fabris, fondatore della cantina Gaggiano. Ci troviamo tra le colline vitate dell'Alto Piemonte. Anche qui, lontani dalle colline delle Langhe, il Nebbiolo regna incontrastato. Gervasio di Gaggiano è un vino rosso strutturato che nasce da un blend di uve: 80% Nebbiolo, 10% Vespolina e 10% Croatina. Tutti i vitigni provengono da vigneti situati nei comuni di Lozzolo (VC), Villa del Bosco e Sostegno, in provincia di Biella. Suoli sabbiosi e rocciosi di origine vulcanica di colore rosso bruno, che conferiscono al vino caratteristiche uniche: mineralità, struttura e complessità. Bramaterra DOC Gervasio si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso regala un bouquet complesso ed elegante, con note di frutti rossi maturi, spezie, liquirizia e tabacco. In bocca è strutturato, morbido e piacevolmente speziato, con tannini ben integrati e un finale persistente. Questo rosso ha un ottimo potenziale di invecchiamento. Buono già oggi, se ben conservato in cantina può tranquillamente raggiungere i 20 anni, sviluppando nel tempo note terziarie di cuoio, cioccolato e tartufo. Gervasio è perfetto per accompagnare carni rosse, arrostiti, stufati e formaggi stagionati. Compagno ideale per le grandi occasioni e per gli amanti dei vini rossi intensi e longevi.

Gaggiano è una bella realtà che affonda le proprie radici tra le colline vitate dell'Alto Piemonte, dove il Nebbiolo regna incontrastato. La storia della cantina è profondamente legata a quella della famiglia Fabris, fatta di grande passione, tramandata di generazione in generazione. A darvi inizio fu nonno Gervasio, abile viticoltore che fin da piccoli coinvolgeva i nipoti nella vendemmia, lasciandoli pigiare l'uva a piedi nudi nei tini per gioco. Da questi ricordi felici, uniti al valore della famiglia e al desiderio di onorare l'eredità di nonno Gervasio, nasce l'impegno odierno della famiglia, con l'obiettivo ambizioso di produrre grandi vini rossi a denominazione, come Gattinara DOCG, Bramaterra DOC, Lessona DOC e Coste della Sesia DOC.

La Vigna

Terreno suolo caratterizzato da PH acido costituito da sabbie e rocce di origine vulcanica di colore rosso bruno

Esposizione Sud-Ovest/Sud-est

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 80% nebbiolo, 10% vespolina, 10% croatina

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 20 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Diraspa pigiatura. Fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage. Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni. Fermentazione malolattica durante la primavera successiva. Invecchiamento di 22 mesi di cui 18 in legno.

Sensazioni Morbido e piacevolmente speziato, ideale con carni rosse, arrostiti e stufati

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