



ACQUISTATO IL

"Bruno Broglio" Gavi del Comune di Gavi DOCG 2022 2022

La massima espressione del Cortese



Svinando

La Vigna

Terreno	Calcereo marnoso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Cortese

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Crudità

Vinificazione Pressatura soffice di uve raccolte manualmente; fermentazione a temperatura controllata in piccole vasche di acciaio inox. Affinamento: Sur lie in acciaio per circa 36 mesi con batonnage periodici; almeno 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Di colore giallo paglierino intenso. Al naso si presenta fine, molto persistente e fruttato. In bocca risulta morbido, equilibrato, dolcemente mentoso con una spiccata mineralità.

Bianchi capaci di sfidare il tempo, senza temere rivali. Perché la longevità non è un'esclusiva dei grandi rossi. Questo Bruno Broglio, Gavi DOCG, ne è la prova vivente. Un'etichetta iconica, prodotta unicamente nelle annate migliori, e dedicata al fondatore della cantina. Siamo, ovviamente, a Gavi, nel cuore del Piemonte sud-orientale. Qui la tenuta La Meirana vanta una storia millenaria. Il microclima della zona beneficia delle brezze marine liguri e delle correnti fresche dell'Appennino. I terreni presentano una ricca matrice di marne calcaree e argillose. E questo connubio dona ai frutti una naturale sapidità e una spiccata mineralità. Il Cortese coltivato qui è dotato di una naturale acidità vibrante. Tra i filari aziendali esprime al meglio la sua eleganza senza bisogno di aggiunte o tagli. Per produrre questo vino si selezionano i grappoli dei vecchi impianti piantati nel 1953 e nel 1955. La ridotta resa per ettaro garantisce un'elevata concentrazione aromatica. La vendemmia viene fatta ovviamente a mano in cassette e in cantina le uve subiscono una pressatura soffice. Fermentazione in acciaio, dopo il vino riposa a lungo sui propri lieviti nobili in vasca. Non viene svolto alcun passaggio in legno. Questa scelta preserva la freschezza e la purezza della materia prima. Colore giallo paglierino dorato e brillante, al naso l'impatto è pulito e di grande raffinatezza. Si avvertono profumi di fiori bianchi, mela cotogna e pesca. Con il passare dei minuti emergono note di miele d'acacia e una netta sensazione di pietra focaia. In bocca si distingue per una sapidità quasi salina e una freschezza vivace. Il finale è lunghissimo, con una piacevole scia mandorlata. Favoloso già oggi, come accennato, questo bianco ha una capacità d'invecchiamento eccezionale, anche 10-15 anni. La solida spalla acida e l'affinamento sulle fecce nobili gli permettono di evolvere nel tempo, sviluppando profili complessi.

Ci troviamo nel cuore del Gavi DOCG, nell'estremo sud del Piemonte, un territorio fortunato dove il clima montano dell'Appennino incontra le brezze temperate provenienti dal Mar Ligure. Qui il vitigno Cortese trova il suo habitat naturale, regalando bianchi dalla straordinaria freschezza, sapidità e longevità. Broglio vanta un patrimonio viticolo raro e prezioso costituito da ben 70 ettari di vigneto accorpato in un unico grande corpo. I suoli prevalentemente marnosi e calcarei conferiscono alle uve una spiccata mineralità, che si traduce nel calice in una nitida eleganza e in una firma gustativa inconfondibile. Fondata nel 1972, fin dagli anni '80 l'azienda ha intrapreso un percorso pionieristico. Nel 1983 fu costruita la nuova cantina su progetto del celebre architetto Luigi Vietti, noto per aver disegnato anche le architetture della Costa Smeralda, affiancato dal grande paesaggista Pietro Porcinai per la cura della tenuta. In un'epoca in cui l'uso del legno e del cemento era la norma, Broglio scelse di adottare esclusivamente vasche in acciaio inox. Questa ricerca della qualità è proseguita negli anni attraverso collaborazioni scientifiche di rilievo con università e luminari dell'enologia, tra cui il Professor Attilio Scienza e Donato Lanati, avviando studi avanzati sulla selezione clonale del Cortese e su vinificazioni con minimo apporto di solfiti.

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