



ACQUISTATO IL

"Bragher" Spumante Brut

Schietto e genuino



Vitivinicola Fangareggi propone qui Bragher, Spumante Brut dal carattere piacevolmente aromatico. Iniziamo con una curiosità. Il termine "bragher", in dialetto emiliano, indica la persona pettegola, colui che non sa farsi gli affari suoi. Certamente una persona schietta e genuina, proprio come questo vino che nasce da un taglio di Chardonnay al 70% e Sauvignon per la parte restante. Un vino "furbo", nel senso che è facile da bere grazie alla sua natura elegante e lievemente aromatica. Le uve, giunte a perfetta maturazione, vengono raccolte a mano. Un'operazione meticolosa che richiede una certa esperienza. Solo i grappoli migliori, infatti, vengono raccolti e conferiti in cantina per essere trasformati. Dopo la vinificazione, la presa di spuma avviene in autoclave. In questo caso il vino viene lasciato in contatto con i lieviti per alcune settimane, così da acquisire una maggiore complessità e una bella ricchezza aromatica. Colore giallo paglierino con sfumature verdognole, al naso rivela un bouquet fresco. E' ben riconoscibile la nota di Chardonnay, che apporta al vino sentori di mela, limone e pompelmo. In bocca è piacevolmente secco, con una naturale freschezza a dare equilibrio e facilità di beva. Bragher è una bollicina ideale per accompagnare un aperitivo tra amici.

Vitivinicola Fangareggi, senza rischio di alcuna smentita, può essere considerata una bella azienda familiare. Agricoltori fin dall'800, da oltre un secolo coltivano le uve di Lambrusco. Il vero punto di svolta, però, la nascita dell'azienda agricola che noi oggi conosciamo, risale al 2005 quando Giuseppe decide di riprendere questa antica tradizione, ripartendo dagli insegnamenti di nonni e bisnonni. Oggi Vitivinicola Fangareggi può contare su 8 vigneti di proprietà, suddivisi in 5 comuni e 2 province, tra Reggio e Modena. L'obiettivo è quello di lavorare ogni varietà nel proprio terroir ideale, valorizzando al meglio le qualità del frutto. In campagna vengono applicati i principi della lotta integrata avanzata, con limitati interventi e con diserbo esclusivamente meccanico, riducendo così al minimo l'impatto in vigna.

La Vigna	
Terreno	Limoso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	2500
Il Vino	
Tipologia	Spumante Brut
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	70% Chardonnay 30% Sauvignon
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	Charmat lungo
Sensazioni	Colore bianco con venature verdognole. Bouquet fresco, predominante la nota di Chardonnay, con sentori di mela, limone e pompelmo. Piacevolmente amarognolo, dal gusto fresco. Spuma persistente e perlage fine di lunga durata.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821