

## Brigatti Ghemme

Rødvin / Italia / Piemonte

**Produsent:** Francesco Brigatti

**Årgang:** 2013

**Land:** Italia

**Distrikt:** Piemonte

**Drue:** 100% Nebbiolo

**Veil. pris horeca:** 239,2 eks. mva.

**EDP nr. :** 5394457

**SAP nr. :** 9062498



ØKO

### Om produsenten

Historien til Brigattis eiendom begynte på begynnelsen av 1900-tallet da Alessandro Brigatti, Francescos bestefar, den nåværende innehaveren, begynte å plante noen vinstokker som komplement til dyrking av korn. På et idyllisk sted i Piemonte, Colline Novaresi, begynte Alessandro å dyrke Nebbiolo, Vespolina og Uva Rara, unektelig de tre mest representative røde druesortene i Colline Novaresi.

Francesco driver i dag etter økologiske prinsipper og har den største respekt for naturen og miljøet rundt seg. plenen styres ved å slå den med mekaniske midler og ved å utelukke bruken av kjemikalier fullstendig. Alle druene høstes manuelt i små kasser for å opprettholde haugene under uberørte forhold under transport til godset for bearbeiding.

Vinmarkene strekker seg over tre forskjellige åser: MötZiflon, Mötfrei og Campazzi, alle forskjellige etter eksponering og jordsmonn.

MötZiflon er sør-vestvendt med en overvekt av leirkomponent.

Mötfrei har en sørlig eksponering med rød sandholdig jord.

Campazzi er mer vestlig utsatt og ligger på en løsere jord da den inneholder en høyere prosentandel av sand.

### Mer om vinen

Historien til Brigattis eiendom begynte på begynnelsen av 1900-tallet da Alessandro Brigatti, Francescos bestefar, den nåværende innehaveren, begynte å plante noen vinstokker som komplement til dyrking av korn. På et så idyllisk sted begynte Alessandro å dyrke Nebbiolo, Vespolina og Uva Rara, unektelig de tre mest representative røde druesortene i Colline Novaresi, åsene i Novara-provinsen der druene blandes for å lage MötZiflon, vinen oppkalt etter vingård.

På den tiden ble MötZiflon solgt i nærliggende byer og fraktet i små trefat med syv «brente» -kapasitet («Brenta» er en gammel måleenhet på 50 liter).

Francesco driver i dag etter økologiske prinsipper og har den største respekt for naturen og miljøet rundt seg. plenen styres ved å slå den med mekaniske midler og ved å utelukke bruken av kjemikalier fullstendig. Alle druene høstes manuelt i små kasser for å opprettholde haugene under uberørte forhold under transport til godset for bearbeiding.

«Oltre il Bosco» betyr «bortenfor skogen», et navn som fremkaller en historisk rivalisering mellom de to kommunene i Suno, der eiendommen vår har base, og Ghemme.

Ghemme Oltre il Bosco er en varietal, Nebbiolo-basert vin av rubinfarge med granatfarger, for det meste kjent for sin klare utskrift av rød frukt, fiolett og krydder, samt for å være fyldig og sur i ganen og utvikle seg til en elegant, sammensatt vin med en fantastisk alderstrassende evne. For å nyte denne vinen til det fulle, anbefaler vi en serveringstemperatur på rundt 20 ° C og å åpne flasken i god tid før den skal drikkes.

### Smaksbeskrivelse

Elegant duft av rød steinfrukt, med hint av violett og krydder. Bra struktur og konsentrasjon, lang fast avslutning med tørre tanniner.

### Passer til

Kjøtt, Lam og sau, Småvilt, Storfe, Storvilt