BRUNA

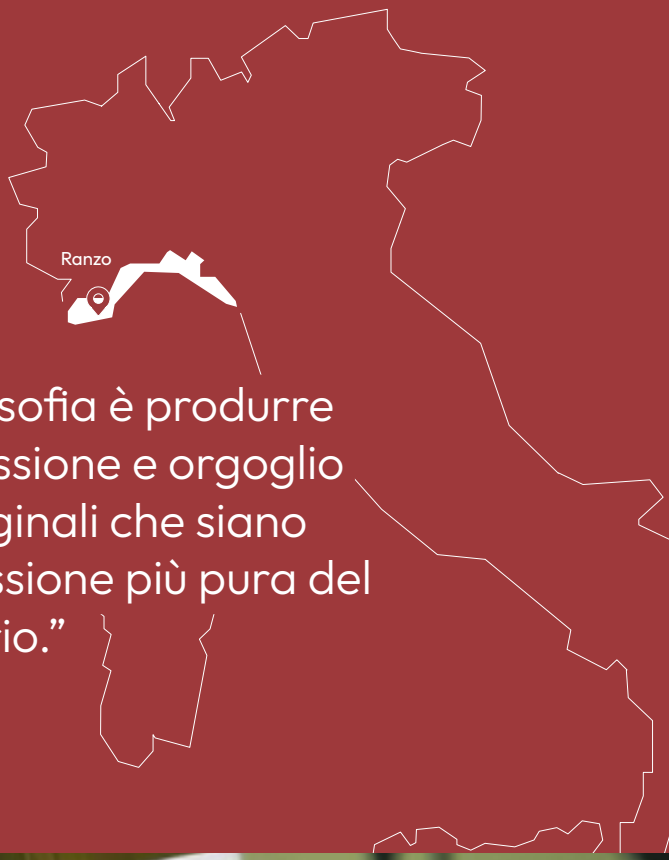
Liguria

Ranzo (IM)

Bruna

ETTARI VITATI	METODO DI COLTIVAZIONE	NUMERO BOTTIGLIE	NON IN VENDITA A:	DISTRIBUZIONE
9	BIOLOGICO	40.000	SP	

L'Azienda Agricola è situata in Valle Arroscia, a circa 15 km dal mare di Albenga, zona di elezione del Pigato, vitigno autoctono a bacca bianca.
È stata fondata nel 1970 da papà Riccardo ed è oggi condotta dalle figlie Francesca e Annamaria, e dal genero Roberto.
La filosofia della famiglia è orientata a produrre con passione e orgoglio vini originali che siano l'espressione più pura dello splendido territorio.



"La filosofia è produrre con passione e orgoglio vini originali che siano l'espressione più pura del territorio."







"MAJÉ"
RLP DOC PIGATO

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Pigato

Vinificazione e affinamento
Spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata a 16°. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per 6 mesi. Stabilizzazione naturale a temperatura di cantina.

Produzione
19.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



"LE RUSSEGHINE"
RLP DOC PIGATO

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Pigato

Vinificazione e affinamento
Spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata a 18°. Affinamento in acciaio e botte grossa sulle fecce fini per 8 mesi.

Produzione
13.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



"U BACCAN"
RLP DOC PIGATO

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Pigato

Vinificazione e affinamento
Spremitura soffice, pulizia del mosto e avvio fermentazione in acciaio. Fermentazione e affinamento in botte sulle fecce senza travasi per dieci mesi. Riposo in bottiglia per 8 mesi.

Produzione
2.700 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



VERMENTINO
RLP DOC

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Vermentino

Vinificazione e affinamento
Diraspatura delicata e macerazione prefermentativa dell'uva in pressa per 12 ore. Spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per 7 mesi.

Produzione
1.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



"ROSSESE"
RLP DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Rossese

Vinificazione e affinamento
Macerazione sulle bucce per 4 giorni. Fermentazione e affinamento esclusivamente in acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. Disponibile dalla primavera successiva alla vendemmia.

Produzione
3.600 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"BURDIGAI"
COLLINE SAVONESI ROSATO IGT

Tipologia
Vino Rosato

Uve col quale è fatto
Ad oggi non siamo riusciti a stabilire una parentela con i vitigni di Francia e Italia. La sua originalità la rende preziosa e stimolante.

Vinificazione e affinamento
Macerazione in pressa di due ore con spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per otto mesi. Stabilizzazione naturale a temperatura di cantina.

Produzione
800 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



"BANSIGU"
COLLINE SAVONESI ROSATO IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Granaccia almeno, Rossese, Barbera, Cinsault e altre varietà in percentuale minore

Vinificazione e affinamento
Macerazione sulle bucce per 6 giorni. Fermentazione e affinamento esclusivamente in acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. Disponibile dalla primavera successiva alla vendemmia.

Produzione
2.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)