

LEO - Bramaterra DOC

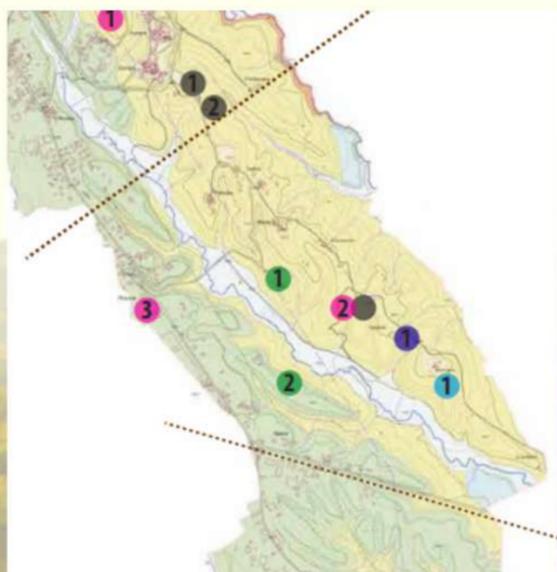
 80% NEBBIOLO, 20% VESPOLINA

 EDIZIONE LIMITATA

 3 ANNI IN BOTTE GRANDE

Leggermente speziato, intenso e persistente. LEO è l'unico blend della nostra produzione, le bottiglie sono numerate a mano una ad una.

- **VIGNA**
Nord Est Piemonte (Alto Piemonte), sulle colline di Roasio
- **IL SUOLO**
Terreni acidi (pH 4,5-5,4) con sabbie porfiriche con origini vulcaniche dal colore rosso tendente al bruno scuro, ricchi di minerali.
- **ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** da Sud Est a Sud Ovest
- **TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO:** Guyot a spalliera
- **ALTITUDINE:** 320 m slm
- **DENSITA':** 5000 ceppi per ettaro



IL PERIODO DI VENDEMMIA

Generalmente intorno alla metà di ottobre.

IL METODO DI VENDEMMIA

Attenta raccolta manuale dell'uva in vigna.

LA VINIFICAZIONE

Cernita su tavolo vibrante, poi diraspatura e soffice pigiatura, facendo confluire per caduta gli acini nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Inizio della fermentazione e macerazione sulle bucce per 7-10 giorni ad una temperatura massima controllata di 28° celsius, ripetendo circa due volte al giorno follature e rimontaggi.

L'AFFINAMENTO

Il vino viene travasato e matura in tonneau di rovere per circa 36 mesi, susseguente imbottigliamento e nuovo affinamento in bottiglia.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

rosso granato intenso,
riflessi aranciati

AL NASO

buona mineralità, intenso e persistente. I frutti di bosco rossi sono i protagonisti, con spezie e note di tabacco, cuoio e liquirizia

AL PALATO

di buona struttura e acidità, fresco e delicato. Tannini morbidi, intenso, elegante, sapido e persistente

GLI ABBINAMENTI

Carni rosse e selvaggina: battuta di Fassona al coltello, brasato o arrosti di manzo, cervo o capriolo in umido.

Funghi: risotto ai funghi porcini, tagliatelle ai funghi.

Formaggi: formaggi stagionati come Parmigiano, Gorgonzola, Toma Piemontese di montagna.

Piatti della tradizione: tajarin al tartufo o ragù di carne, agnolotti del plin, pollo alla cacciatora.

Potenziale di invecchiamento

Oltre i 20-25 anni

Temperatura di servizio

18-20°C

ALCOL 13,5%
PH 4,5-5,4
ZUCCHERO 0 g/L
RESIDUO