



BORGHI CONVENTI



Denominazione:
Venezia Giulia IGT

Uve:
Merlot

Collocazione geografica:
Farra d'Isonzo

Caratteristiche del vigneto:

Altitudine: 45 m.s.l.m per il Merlot Collio

Esposizione: nord-ovest

Terreni argillosi di medio impasto, ricchi di scheletro derivanti da depositi alluvionali di tempi remoti del fiume Isonzo. Lo strato attivo non supera i 60 centimetri ed è un terreno ben drenato ed areato.

Microclima: temperature miti con primavere piovose, estati calde e siccitose.

Sistema di allevamento: Guyot semplice e bilaterale

Densità di impianto: da 3000 a 6000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 3 a 14 anni

Vendemmia, Vinificazione ed affinamento:

La vendemmia manuale avviene in più passaggi, per raccogliere i grappoli d'uva al giusto punto di maturazione. Le uve vengono raccolte in piccole cassette da 18 kg.

Segue una seconda selezione in cantina, prima della vinificazione.

La fermentazione con macerazione sulle bucce avviene in tini di legno verticali alla temperatura controllata di 28/30°C per circa 15 giorni.

A fermentazione completata i vini vengono trasferiti in piccole botti nuove di rovere francese da 225 litri, dove avviene la fermentazione malolattica.

I vini rimangono ad affinare nelle botti di rovere per circa 16 mesi.

Segue poi un breve periodo di riposo in tini di acciaio inox e l'imbottigliamento. Braida Nuova 2004 rimane ad affinarsi ulteriormente per alcune mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche:

Dolcezza, sensazioni speziate, menta, note fruttate di more e piccoli frutti a buccia nera, noci, cacao sono soltanto alcuni dei sentori che si sprigionano dal bouquet di Braida Nuova.

Questo vino è caratterizzato da grande eleganza e gentilezza.

In bocca è armonico, con dolci tannini e un cuore fruttato, reso più intrigante da sottili note di pepe, chiodi di garofano, cioccolato fondente e amarene sotto spirito. Il retrogusto è lunghissimo e ricorda le sensazioni olfattive iniziali.

Un grande vino rosso, pieno di personalità.

Temperatura di servizio:
18°C.

Abbinamento gastronomico:

salumi; arrostiti di carni rosse; agnello; selvaggina; formaggi stagionati.

