



BRAIDA NUOVA Venezia Giulia IGT

UVE

Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Suolo: il terreno è a giacitura in parte collinare ed in parte pianeggiante con tessitura argillosa su scheletro pronunciato, più fine nelle zone pedecollinari.

Microclima: inverni miti, primavere piovose ed estati calde e siccitose.

Sistema di allevamento: Guyot, doppia Cappuccina e Sylvoz

Densità di impianto: 3000-7000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 20-35 anni

VINIFICAZIONE

La vendemmia manuale avviene in più passaggi, per raccogliere i grappoli d'uva al giusto punto di maturazione. Segue una seconda selezione in cantina, prima della vinificazione. La fermentazione con macerazione sulle bucce avviene in tini di legno tronco conici alla temperatura controllata di 28/30°C per circa 15 giorni. A fermentazione completata i vini vengono affinati in piccole botti di rovere francese da 225 litri per circa 16-24 mesi. Il Braida Nuova rimane poi ad affinarsi ancora per alcuni mesi in bottiglia prima della vendita.

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 persistente ricorda le sensazioni olfattive iniziali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Arrosti di carni rosse, agnello, selvaggina, formaggi stagionati.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni

