



BRUCHICELLO 2015

RISERVA

LIMITED EDITION



TIPO DI VINO: Rosso

CLASSIFICAZIONE: Salaparuta DOC RISERVA

Comune di produzione: Salaparuta (TP)

ALTIMETRIA: 250 metri s.l.m.

BOTTIGLIE NUMERATE PRODOTTE: 3905

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2015

UVE: 100% Nero d'Avola.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: medio impasto tendente all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera, Guyot semplice.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3600 piante per ettaro.

RESA PER ETTARO: 60 q.li; 1,6 kg per pianta.

VENDEMMIA: manuale in cassette.

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e successiva macerazione per 16 giorni con le bucce

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28°C

PERIODO DI MATURAZIONE: 44 mesi di cui 12 in Barriques di rovere di Allier da 225 Litri (non nuove).

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: Giugno

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 20 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 12 – 15 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 6 – 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

CONSERVAZIONE: bottiglia coricata in ambiente fresco (15°C).

NOTE TECNICHE: rosa rossa passita, ciliegie mature, arancia candita, cuoio tabacco, cannella, cioccolato. Al sorso è lungo e intenso, fruttato e speziato con tannini finissimi con nota acida fresca. Maturo, elegante, equilibrato. Eventuale deposito sul fondo della bottiglia è indice di genuinità del prodotto.