

Azienda Agricola Francesco Brigatti

Colline Novaresi 2022 Mottobello

100% Erbaluce

Italie – Haut Piémont



Le domaine familial Francesco Brigatti de 6 hectares a été créé il y a plus d'un siècle par son grand-père. Il se situe dans les collines du Nord de Novara, sur un sol morainique, au pied du Mont Rose. Francesco produit des cépages autochtones assez rares de l'Alto Piemonte comme l'Erbaluce (blanc) et la Vespolina (rouge), ainsi qu'un Ghemme DOCG, très belle appellation 100% Nebbiolo, digne des grands Barolo !

Suivant les préceptes de l'IPM (Integrated Pest Management), il ne désherbe pas le vignoble et réduit de manière importante les traitements sur ces raisins. Vendange manuelle, levures indigènes, sulfitage minimum après la fermentation malolactique et avant la mise en bouteilles (pour des concentrations totales de 20 à 60mg maximum) : voici la recette de Francesco pour produire des grands vins de terroir, respectueux de l'environnement. La production totale du domaine est de 30 000 bouteilles par an.

Les vignes d'Erbaluce pour cette cuvée représentent une parcelle de 1 hectare et ont en moyenne 30 ans. La cuvée s'appelle « Mottobello » qui signifie la belle colline en dialecte local ! La vendange a lieu fin septembre. Après un pressurage doux des raisins, la macération avec les pellicules dure 8 heures. S'en suit une fermentation de 4 mois en cuve inox à température contrôlée de 17°C.

La robe est d'une couleur jaune paille, le nez présente des arômes floraux d'où ressortent la camomille, le jasmin, les fleurs des champs, avec des notes d'agrumes et de cèdre.

A servir avec des fromages frais, des viandes blanches grillées, du poisson ou des crustacés.

Alcool : 13%

Température de service : 10°C

Avec ses vins, Francesco exprime la finesse et l'élégance du Haut Piémont.