

Azienda Agricola Francesco Brigatti

Ghemme DOCG 2020

100% Nebbiolo

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.

Pour le Ghemme, la vendange a lieu fin octobre. La fermentation commence dans des cuves béton avec une macération de 60 jours avec les peaux. S'en suit un élevage de 24 mois en foudre de chêne de Slavonie et 1 an en bouteille.

La robe est d'une couleur rubis, le nez est intense et élégant, à dominante fruits rouges. La bouche apporte des notes de violettes et d'épices.

A servir avec des charcuteries, des viandes mijotées ou grillées.

Alcool : 13%

Température de service : 18-20°C

Gros potentiel de garde, une très belle découverte !

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