

Azienda Agricola Francesco Brigatti

Colline Novaresi 2022 100% Vespolina

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 de Vespolina ont en moyenne 30 ans. La vendange a lieu fin septembre, la fermentation et l'élevage de 6 mois se font en cuve inox.

La robe est d'une couleur rubis avec des reflets violacés, le nez révèle des arômes de fruits des bois, d'épices et de poivre. En bouche, le vin a du corps, avec de beaux tannins.

A servir avec des plats un peu gras comme les charcuteries ou les plats en sauce.

Alcool : 13%

Température de service : 15-16°C

La Vespolina avec ses caractéristiques liées à sa composition chimique, avec la présence de rotundone (molécule à l'origine des arômes de poivre) donne un vin plein de fraîcheur.

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