



# GERVASIO

## BRAMATERRA



**80% NEBBIOLO**  
**10% VESPOLINA**  
**10% CROATINA**



**INVECCHIAMENTO DI 22 MESI DI CUI 18 IN BOTTE  
GRANDE DI ROVERE AUSTRIACO**  
*AGEING OF 22 MONTHS, 18 IN BIG AUSTRIAN BARRELS*



**MORBIDO E PIACEVOLMENTE SPEZIATO, IDEALE  
CON CARNI ROSSE, ARROSTI E STUFATI**  
*SOFT AND PLEASANTLY SPICED, OPTIMAL WITH RED  
MEATS, ROASTS AND STEWS*

**Prima annata di produzione:** 2015  
**Zona di produzione:** LOZZOLO, VILLA  
DEL BOSCO e SOSTEGNO  
**Età dei vigneti:** circa 40 anni  
**Esposizione:** Sud-Ovest/Sud-Est  
**Sistema di allevamento:** Guyot classico  
**Altitudine:** 270-380 metri s.l.m.  
**Resa media:** 60 q.li/ettaro  
**Terreno:** suolo caratterizzato da PH acido  
costituito da sabbie e rocce di origine  
vulcanica di colore rosso bruno  
**Epoca di vendemmia:** da metà settembre  
a metà ottobre

**Vinificazione:**

- Diraspa pigiatura
- Fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage
- Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni
- Fermentazione malolattica durante la primavera successiva
- Affinamento: Breve passaggio in tonneaux di rovere francese a cui segue ulteriore affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

**Attitudine all'invecchiamento:** 20 anni

**First year produced:** 2015  
**Production area:** LOZZOLO, VILLA DEL  
BOSCO and SOSTEGNO  
**Average age of vines:** about 40 years  
**Exposure to sunlight:** South-West/South-  
East  
**Vine training technique:** Guyot  
**Altitude:** between 270-380 meters on the  
sea level.  
**Grapes yield:** 60 quintals/ha  
**Soil type:** acidic soil composed by  
vulcanic, red coloured, sands and rocks  
**Harvest date:** between half of september  
and half of october

**Wine making:**

- Destemming - Crushing
- Fermentation in stainless steel vats with pumping over and déléstage
- Maceration: between 15 and 22 days
- Malolactic fermentation in wood during the following spring time
- Maturation: 22 months of wick 18 in tonneaux

**Ageing potential:** 20 years