



GERVASIO

BRAMATERRA



80% NEBBIOLO
10% VESPOLINA
10% CROATINA



INVECCHIAMENTO DI 22 MESI DI CUI 18 IN LEGNO
AGEING OF 22 MONTHS, OF WHICH 18 IN 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
Esposizione: Sud-Ovest/Sud-Est
Sistema di allevamento: Guyot classico
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

Attitudine all'invecchiamento: 20 anni

First year produced: 2015
Production area: LOZZOLO, VILLA DEL BOSCO and SOSTEGNO
Exposure to sunlight: South-West/South-East
Vine training technique: Guyot
Soil type: acidic soil composed by volcanic, 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 during the following spring time

Ageing potential: 20 years