

Il Bruvé

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO ROSATO



Il Bruvé rappresenta una sfida che abbiamo accettato con il nostro territorio così particolare, ricco di fossili marini ed estremamente sabbioso, è la nostra declinazione di Sangiovese.



Assemblaggio (percentuali indicative):

Sangiovese 100%



Natura dei terreni:

Sabbiosi, di derivazione marina con una fortissima presenza di conchiglie.



Altitudine dei vigneti media:

250 metri s.l.m.



Allevamento:

Le viti sono allevate a guyot, con densità di 5000 ceppi per ettaro, i vigneti sono completamente inerbiti.



Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Le uve provengono da vigne dedicate alla produzione di questo vino.



Vinificazione:

Le uve sono trasportate in cantina dove vengono diraspate e selezionate attraverso un tappeto di cernita segue la pigiatura con una macerazione sulle bucce di circa 2 ore, volta ad ottenere l'intensità di colore desiderata e la massima mineralità delle bucce. Il mosto viene avviato alla fermentazione in vasche di acciaio alla temperatura di circa 16°C. Si ottiene così il vino che una volta Assemblato in cuvée di diverse annate è destinato al tiraggio e alle prese di spuma.



Affinamento:

Le bottiglie vengono in seguito sottoposte a remuage per circa 40 mesi di affinamento sui lieviti. Finalmente le bottiglie vengono poi sboccate, ricolmate con lo sciroppo di esportazione e tappate con il tappo definitivo e sono pronte dunque per essere gustate.



Appunti di degustazione:

All'analisi visiva il colore del vino si presenta rosa tenue con sfumature color buccia di cipolla, il perlage è finissimo. Al naso si scopre intenso ed elegante con note di piccoli frutti rossi e fiori come la rosa. In evidenza il profumo di crosta di pane e di croissant. In bocca si rivela complesso con una spiccata mineralità ed una freschezza piacevolissima. Il Bruvé ha un finale pulito e avvolgente con una grande persistenza gustativa, lascia così un ottimo ricordo di sé.

Direttore di produzione: Francesco Lomi
Consulente enologo: Federico Ricci
Prima annata prodotta: 2013



I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati
biologici a partire dall'annata 2020
www.usigliandelvescovo.it

ALCOL

12,5%

ACIDITÀ
TOTALE

6,14 g/l

ZUCCHERI
TOTALI

2,99 g/l