LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Bansìgu
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Bruna
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGP Colline Savonesi
Cépages	barbera, granaccia, cinsault
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Riccardo Bruna installe son domaine à Ranzo, non loin d'Imperia, en 1970. Son grand rêve est de redonner un souffle nouveau au pigato (vermentino). Au fil des années, il agrandit considérablement ses vignobles et en possède maintenant 7 ha. Dès le début, il accorde toute l'attention nécessaire à la typologie de ses terres. Ces dernières années, ses filles Francesca (et son époux Roberto) et Annamaria poursuivent le travail de Riccardo. En cave aussi, ils essaient de mettre le raisin et le terroir idéalement en valeur en utilisant les méthodes les plus naturelles possibles : ils ne travaillent qu'avec des levures sauvages naturelles et favorisent un contact pelliculaire prolongé. Les vins blancs, le 'Russeghine' et l''U Baccan,' sont à base de vermentino et les vins rouges, le 'Bansìgu' et le 'Pulin' sont vinifiés avec du grenache, syrah, rossese di campochiesa et barbera. Le Bansìgu a une couleur rouge cerise aux reflets rubis. Très joli nez frais et fruité (cassis, prunes). La bouche est très agréable. Souple et sur le fruit, elle possède également une belle fraîcheur.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Vignobles situés pour la plupart à Ortovero, exposition sud. Terrain pauvre, calcaire et roches sédimentaires. Quelques vignes également à Ranzo, terre argileuse. Vignes de plus de 35 ans. Valle Arroscia à 10 km de la mer.
Rendement	63 hl/ha
Vendange	Manuelle, début octobre.
Vinification	Macération sur les peaux à 27°C pendant 6 jours avec remontages journaliers.Maturation en inox pendant 8 mois. Le vin repose enfin 3 mois en bouteille.
Elevage	8 mois en inox.
Analytique	Alccol 13,50% vol. - Acidité 5,30 g/l
Production	2.000 bouteilles