LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Le Russeghine
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Bruna
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité marquée
Appellation	DOP Riviera Ligure di Ponente
Cépages	100% pigato
Alcohol percentage	13,00% 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 Russeghine a une couleur jaune paille intense aux reflets verts. Le nez est très fin sur des arômes fruités (pommes-poires), végétaux (sauge) et minéraux (côté iodé). La bouche est fine, fraîche et savoureuse, à l'image du nez.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Vignoble 'Le Russeghine' à Ranzo Borgo (18 km de la mer) à 230 m d'altitude, exposition sud-est. Le terrain est argileux (rouge), riche de fossiles et de minerais de fer. Age moyen : 35 à 40 ans.
Rendement	5.000 pieds/ha - 50 hl/ha
Vendange	Manuelle, plusieurs passages de fin septembre à début octobre afin de sélectionner le raisin à pleine maturité.
Vinification	Macération naturelle sur les peaux pendant 36h avec remontage et fermentation alcoolique à 20°C. Fermentation malolactique complète et maturation en inox pendant 6 mois minimum. Stabilisation naturelle à température de cave. Le vin repose encore un mois et demi en bouteille avant sa commercialisation.
Elevage	en inox
Analytique	Alccol 13,00% vol. - Acidité 5,70 g/l
Production	23.000 bouteilles