LICATA

FICHE DE VIN



Nom	Pulin
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Bruna
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGP Colline Savonesi
Cépages	10% barbera, 30% syrah, 60% granaccia
Alcohol percentage	14,00% 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 Pulin a une couleur rouge cerise intense. Le nez est élégant avec des fruits rouges et noirs, des épices douces et une belle fraîcheur. La bouche est souple, pleine et élégante. On retrouve les mêmes arômes qu'au nez.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier
Origine	Vignobles situés à Ortovero, exposition sud. Terrain pauvre, calcaire et roches sédimentaires. Vignes plantées entre 1999 et 2000. Valle Arroscia à 10 km de la mer.
Rendement	1 kg/pied de vigne
Vendange	Manuelle, mi-septembre.
Vinification	Macération sur les peaux à 27°C pendant 9 jours avec 3 remontages journaliers. Maturation en barriques françaises de 2ème et 3ème passage pendant 13 mois. Le vin repose enfin 12 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	13 mois en barriques françaises de 2ème et 3ème passage.
Analytique	Alcool 14,00% vol. - Acidité 5,10 g/l
Production	2.600 bouteilles