LICATA

FICHE DE VIN

Nom	u Baccan
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Bruna
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité marquée
Appellation	DOP Riviera Ligure di Ponente
Cépages	100% pigato
Alcohol percentage	13,50% 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. U Baccan a une couleur jaune intense aux reflets dorés. Le nez est pur et d'une grande élégance sur des arômes d'herbes aromatiques (sauge) et de fruits mûrs (abricot, pêche), avec un côté minéral. La bouche est très fine, pleine, avec une belle minéralité.
Servir sur	poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Sélections de vignes de plus de 50 ans. Principalement du vignoble 'Le Russeghine' (argile rouge, minerais de fer) et dans une moindre mesure du vignoble 'Garaxin' (argile bleu, fossiles). Valle Arroscia, à 18 km de la mer.
Rendement	5000 pieds/ha - 32 hl/ha
Vendange	Manuelle. Fin septembre (les raisins du vignoble 'Le Russeghine' sont cueillis environ une semaine après ceux du vignoble 'Garaxin'.
Vinification	Macération naturelle sur les peaux pendant 36 heures avec remontage et fermentation alcoolique à 20°C. Fermentation malolactique en partie et maturation en inox pendant 10 mois. Stabilisation naturelle à température de cave.Le vin repose enfin 4 mois en bouteille avant sa commercialisation.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	en inox pendant 10 mois.
Analytique	Alcool 13,50% vol. - Acidité 5,80 g/l
Production	2.300 bouteilles