LICATA
WIJNFICHE

Naam	Le Russeghine
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Bruna
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Riviera Ligure di Ponente
Druivensoorten	100% pigato
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	In 1970 richtte Riccardo Bruna zijn wijngoed op in Ranzo, niet ver van Imperia. Zijn wens was de lokale druif pigato (vermentino) nieuw leven in te blazen. In de loop der jaren heeft hij zijn wijngaarden aanzienlijk weten uit te breiden tot 7 hectare, terwijl hij de nodige aandacht bleef behouden voor de typologie van het terrein. De laatste jaren hebben dochters Francesca (met haar echtgenoot Roberto) en Annamaria het werk van vader Riccardo verdergezet. Ook in de kelder proberen zij de vinificatie zo te sturen dat druif en terroir optimaal tot hun recht komen. Hiervoor worden de meest natuurlijke methodes aangewend: enkel natuurlijke, wilde gisten en lange schilweking. De witte wijnen ‘Russeghine’ en ‘U Baccan’ worden gemaakt van vermentino terwijl de rode wijnen ‘Bansìgu’ en ‘Pulin’ gemaakt worden van grenache, syrah, rossese di campochiesa en barbera. Le Russeghine heeft een strogele kleur met groene tint. De neus is heel fijn met fruitige (appel en peer), vegetale (salie) en minerale aromas (jodium). De smaak is fijn, fris en aromatisch.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	'Le Russeghine' wijngaard te Ranzo Borgo (18km. van de zee) op 230m. hoogte met een Zuidoostelijke expositie. De naam Russeghine wijst op de rode kleur van de grond die rijk is aan fossielen en ijzermineralen. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 35-40 jaar.
Opbrengst	5000 stokken /ha - 50hl/ha
Oogst	Handmatig, in verschillende fases vanaf begin september tot eind oktober.
Vinificatie	Natuurlijke maceratie op de schil gedurende 36u. met remontage. De fermentatie vindt plaats bij 20°C. De malolactische fermentatie vindt plaats in inox waar de wijn ook 6 maanden in zal rijpen. De stabilisatie gebeurt op natuurlijke wijze bij keldertemperatuur waarna de wijn nog 1,5 in de fles zal rijpen.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Inoxen vaten
Analytisch	Alc. 13% vol
Productie	23.000 flessen