LICATA
WIJNFICHE



Naam	Pulin
Jaartal	2009
Bewaarpotentieel	Tot eind 2017
Producent	Bruna
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een heus kruidenboeket, nauwelijks waarneembare tannines
Appellatie	IGP Colline Savonesi
Druivensoorten	10% barbera, 30% syrah, 60% granaccia
Alcohol percentage	14,00% 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. De Pulin heeft een intens kersenrode kleur. De neus is elegant en geurt naar rood en zwart fruit en zachte kruiden. De mond is soepel, vol en elegant. De mond bevestigt hetgeen we in de neus ruiken.
Oorsprong	Wijngaarden in Ortovero met een Zuidelijke expositie. De ondergrond is arm, kalkhoudend en rotsachtig. De stokken zijn aangeplant tussen 1999 en 2000. Valle Arrosci ligt op 10 km van de zee.
Opbrengst	1kg/ stok
Oogst	Handmatige midden september
Vinificatie	Maceratie op de schil bij 27°C gedurende 9 dagen met 3 remontages per dag. Rijping in Franse barriques van 2e en 3e passage gedurende 13 maanden. De wijn rijpt nog 12 maanden in de fles.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	in Franse barriques van 2e en 3e passage gedurende 13 maanden
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	2.600 flessen

