LICATA
WIJNFICHE

Naam	u Baccan
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Bruna
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Riviera Ligure di Ponente
Druivensoorten	100% pigato
Alcohol percentage	13,50% 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. U Baccan heeft een intens gele kleur met goude tint. De neus is puur en heel elegant met aromas van salie en rijpe vruchten (abrikoos, perzik). De smaak is heel fijn, vol, met een heel mooie mineraliteit.
Serveren bij	visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Valle Arroscia op 18km. van de zee. Selectie van alleroudste stokken die meer dan 50 jaar oud zijn. Hoofdzakelijk zijn deze afkomsig uit 'Le Russeghine-wijngaard (rode klei, ijzermineralen) en een kleiner gedeelte uit de Garaxin-wijngaar (blauwe klei, fossielen).
Opbrengst	5000 stokken/ha - 32hl/ha
Oogst	Handmatig. Eind september. De druiven uit Le Russeghine worden een week later geplukt dan die uit de Garaxin-wijngaard.
Vinificatie	Natuurlijke maceratie op de schil gedurende 36 uren en een fermentatie bij 20°C. Gedeeltelijke malolactische fermentatie waarna de rijping volgt gedurende 10 maanden op inox. Natuurlijke stabilisering bij keldertemperatuur. De wijn rijpt 4 maanden in de fles voor de commercialisering.
Opvoeding	10 maanden in inoxen vaten.
Analytisch	Alc: 13,50% vol
Productie	2.300 flessen
Recensentscores	Gambero Rosso: 3