



BROGLIA

I VIGNETI PIÙ ANTICHI DI GAVI
DAL 972 d.C.

SPECIFICATIONS SHEET

Name of the wine	BRUNO BROGLIA 2020
Denomination	Gavi docg del Comune di Gavi
Production area	Gavi municipal district
Types of grapes	100% Cortese di Gavi
Exposure and altimetry	Mostly southward, 300-350 m a.s.l.
Type of soil	Calcareous
Production of 1 hectar	3700 bottles per Ha
Method of cultivation	Guyot
Vinification	In white
Fermentation	Controlled in steel tanks
Maturing	100% in steel tank 36 months

Organoleptic test

Colour	Deep light straw-yellow
Fragrance	Delicate, very persistent, fruity and reminiscent of the aristocratic scent of the grapes from which is derived
Flavour	Dry, agreeable, clean and harmonic
Alcoholic content	14,3 % vol.
Total acidity	5.2 g/l
Total extract	20 g/l
Residual sugar	1 g/l
Service temperature	12°C - 54°F
To be served with	It is recommended with fish dishes aswell as shellfish in order to enhance this fine cuisine

Notes

This wine represents the best production of La Meirana. It is obtained from the grapes of old vineyards which are situated in an area called "Fasciola" and were planted in 1953 and 1955. The yield of these vineyards is, on average, from 30 to 40 quintals per hectare. The grapes are collected in boxes and transferred directly to the presses in order to preserve their integrity. The characteristics of the grapes, because of their structural richness and acidity, allow the production of this wine, which is suitable to be preserved for years maintaining the same flavour and freshness.

SCHEDA TECNICA

Nome del vino	BRUNO BROGLIA 2020
Denominazione	Gavi docg del Comune di Gavi
Zona di produzione	Comune di Gavi
Uvaggio	Cortese del Comune di Gavi 100%
Esposizione e altimetria	Prevalente Sud, 300-350 m s.l.m.
Tipologia del terreno	Calcarea
Resa	3700 bottiglie per Ha
Sistema di allevamento	Guyot
Vinificazione	In bianco
Fermentazione	Controllata in vasche d'acciaio
Affinamento	100% vasca d'acciaio 36 mesi

Esame organolettico

Colore	Giallo paglierino intenso
Profumo	Fine, molto persistente, fruttato
Sapore	Morbido, equilibrato, dolcemente mentoso
Gradazione alcolica	14,3 % vol.
Acidità totale	5.2 g/l
Estratto secco complessivo	20 g/l
Zuccheri residui	1 g/l
Temperatura di servizio	12°C
Abbinamenti	Piatti a base di pesce arrostito, salati e crostacei

Note

Questo vino è ottenuto dalle uve dei vecchi vigneti impiantati negli anni 1953 e 1955. La resa dei vigneti è in media, nelle diverse vendemmie, dai 30 ai 40 q.li per ettaro. Le uve vengono raccolte in cassette e direttamente trasferite alle presse in modo che i grappoli vi arrivino integri. Le caratteristiche delle uve, per la loro ricchezza di struttura e acidità permettono di ottenere un vino adatto alla conservazione, mantenendo i profumi e la freschezza negli anni. Il nome Bruno Broglia è in onore del fondatore dell'azienda agricola.

