

francesco brigatti



OLTRE IL BOSCO

Ghemme D.O.C.G.

■ ALTO PIEMONTE

L'Alto Piemonte, territorio antico, ricco di storia, cultura e tradizioni, abbraccia le quattro province di Biella, Vercelli, Novara e il Verbano Cusio Ossola, offrendo paesaggi di rara bellezza incorniciati dalla rassicurante presenza del Monte Rosa, icona delle nostre Alpi. Sono queste località a rendere le nostre uve nobili e i nostri vini straordinari e d'impareggiabile eleganza.

■ IL TERROIR

Le colline novaresi dove coltiviamo il Nebbiolo da cui nasce il nostro Ghemme Oltre il Bosco sono di origine glaciale e costituite da sedimenti fluvio-alluvionali ricchi d'argilla e a PH acido. Oltre il Bosco si riferisce alla selva presente tra i comuni di Suno e Ghemme. Il vigneto copre un'estensione di 0,5 ettari con esposizione Sud.

■ NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Naso: intenso, elegante, dominato da frutti rossi

Palato: note di viola e spezie

Perfetto con: salumi e moccette, carni alla griglia e stufate, formaggi di media e lunga stagionatura

Servire a: 18-20 °C

■ UVE E VINIFICAZIONE

Varietà: Nebbiolo 100%

Età delle vigne: 30 anni

Densità d'impianto: 3.500 ceppi/ha

Resa per ettaro: 60 q

Vendemmia: fine ottobre

Metodo di vinificazione: prima selezione grappoli in vigna, fermentazione in vasche in cemento con macerazione di 60 giorni sulle bucce

Invecchiamento: 24 mesi in botti medio-grandi di rovere di Slavonia

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

NELLE PAROLE DI FRANCESCO BRIGATTI:

“Un vino che porta nel suo corredo genetico una straordinaria attitudine all'invecchiamento, complice la sua robusta trama tannica e la sua alta acidità. Encomiabile la sua persistenza al palato.”

francesco brigatti



OLTRE IL BOSCO

Ghemme D.O.C.G.

■ NORTHERN PIEDMONT A.K.A. "ALTO PIEMONTE"

Alto Piemonte is an ancient territory that exudes history, culture and traditions. It stretches across four the provinces of Biella, Vercelli, Novara and Verbano-Cusio-Ossola, displaying landscapes of unparalleled beauty, including the iconic Monte Rosa, quintessence of our Alps, in the backdrop. Although still little known, these lands have all the micro-elements and climate needed to make the grapes we grow noble and our wines extraordinarily elegant and age-worthy.

■ THE TERROIR

The portion of the hills in the Novara province where the Nebbiolo grapes for our Ghemme are grown are of glacial origin and formed by fluvial-alluvial sediments rich in loam and relatively acidic. Oltre il Bosco relates to the woodland patch that lies between the local towns of Suno and Ghemme. Our South-facing vineyard covers 1,25 acres.

■ ORGANOLEPTIC NOTES

Colour: ruby.

Nose: intense, elegant with marked red fruits suggestions

Palate: hints of violet and spices

Pair with: cold cuts and cured meat, grilled steaks and stews, Medium-to-long seasoned cheeses.

Serving temperature: 18-20 °C

■ GRAPES AND VINIFICATION

Varietal: Nebbiolo 100%

Vines age: 30 years

Planting density per acre: 1,750 vines

Yield per acre: 2,400 Kg

Harvest: end of October

Vinification method: starting selection of the bunches in the vineyard, fermentation in concrete vessels with submerged cap maceration and 60-day skin contact

Ageing: 24 months in medium-big sized oak vessels from Slavonia

Refining: at least 12 months in bottle

IN FRANCESCO BRIGATTI'S OWN WORDS:

“This is simply a wine that carries an extraordinary inclination to ageing in its DNA, thanks to its solid tannin-based structure and high acidity. The persistence on the palate is truly outstanding.”

francesco brigatti