

# Azienda Agricola Ceruti Lorenzo

## Bramaterra DOC - 2016



**Denominazione:** Bramaterra DOC

**Vitigni:** Nebbiolo 65%, Croatina 25%, Vespolina 5%, Bonarda 5%

**Gradazione alcolica complessiva:** 13,5%

**Formato Bottiglia:** 0.75 l

**Colore:** Rosso violaceo limpido con lievi sfumature granata.

**Naso:** Viola appassita, frutti rossi, note speziate di pepe, chiodi di garofano, cannella, china e tabacco, uniti a una intensa e caratteristica mineralità fanno da corredo a un naso estremamente delicato ed etereo che mette in evidenza sfumature medicinali e note balsamiche.

**Palato:** La bocca è giovane ma già in grado di esaltare le note percepite al naso, con tannini evidenti, setosi e ben supportati da una freschezza e sapidità sempre protagoniste.

**Abbinamenti:** carni rosse, roast beef, risotto all'ossobuco e salumi.

**Caratteristiche dei vigneti:** Comune di Sostegno (Biella) Frazione Casa del Bosco, esposizione Sud-ovest, 350 metri s.l.m., guyot doppio

**Terreno:** Porfirico/vulcanico

**Resa:** 30 quintali per ettaro

**Vinificazione:** Selezione in vigna. Diraspa-pigiatura. Fermentazione classica con lunga macerazione senza controllo della temperatura con rimontaggi e delestage. Fermentazione malolattica in acciaio.

**Affinamento:** in botte di rovere da 5 HL per 24 mesi e 9 mesi in bottiglia.

**Attitudine all'invecchiamento:** Oltre i 25 anni

L'Azienda Agricola Ceruti Lorenzo è una piccola realtà vitivinicola che produce vino dal 2014 ed è situata sulla colline attorno a Casa del bosco nel comune di Sostegno (BI), piccolo centro ai piedi delle Alpi Biellesi. L'azienda è nata grazie alla passione di Lorenzo per l'agricoltura in seguito agli studi universitari in agraria e viticoltura presso l'Università della Montagna.

La superficie produttiva è di circa un ettaro, ma nel corso dei primi anni di attività sono stati recuperati altri terreni adibiti a vigneto che saranno produttivi nel breve periodo. I vitigni coltivati sono nebbiolo, vespolina, croatina e bonarda. La resa ad ettaro è circa 30 quintali.

Tutte le fasi della lavorazione in vigna e in cantina vengono svolte all'interno dell'azienda, con un controllo rigoroso di tutto il processo produttivo, anche dal punto di vista energetico ed ambientale. I vigneti sono posti in collina con un'esposizione a sud-ovest, pH tra 4,5 e 5; sono terreni difficili a causa della carenza di nutrimento per le piante, ma queste condizioni di deficit fanno esprimere alla vite delle peculiarità che offrono al vino delle qualità uniche.

**Azienda Agricola Ceruti Lorenzo**

Vicolo Gualino, 1 | Casa del Bosco | Sostegno | Biella  
348 77 36 378 | [bramaterra@cerutilorenzo.it](mailto:bramaterra@cerutilorenzo.it)

# Azienda Agricola Ceruti Lorenzo

## Bramaterra DOC - 2016 (en)



**Quality regulation recognition:** Bramaterra DOC

**Grapes:** Nebbiolo 65%, Croatina 25%, Vespolina 5%, Bonarda 5%

**Alcohol content:** 13,5%

**Sizes bottle:** 0.75 l

**Colour:** Clear purplish red with light garnet hues.

**Aromas:** Withered violet, red fruits, spicy notes of pepper, cloves, cinnamon, cinchona and tobacco, combined with an intense and characteristic minerality are an outfit for an extremely delicate and ethereal nose that highlights medicinal nuances and balsamic notes.

**Taste:** The mouth is young but already able to enhance the notes perceived on the nose, with evident, silky tannins and well supported by a freshness and sapidity always protagonists.

**Pairing:** red meats, roast beef, ossobuco risotto and cured meat.

**Characteristics of the vineyard:** Municipality of Sostegno (Biella) Locality Casa del Bosco, exposure Sud-ovest, 350 metri s.l.m., double guyot pruning

**Soil:** Porphyry/vulcanic soil

**Production Yield:** 30 q.li/ha

**Vinification:** Rigorous selection in the vineyards. Classic fermentation with long maceration of the must with the skins, no temperature control with pumping over and délestage. Malolactic fermentation in steel.

**Maturation period:** in tonneaux of oak for 24 months and 9 months in a bottle.

**Ageing:** More than 25 years

The Azienda Agricola Ceruti Lorenzo is a small winery that produces wine since 2014 and is located on the hills around Casa del bosco in the municipality of Sostegno (BI), small center at the foot of the Biellese Alps. The company was founded thanks to Lorenzo's passion for agriculture as a result of university studies in agriculture and viticulture at the University of the Mountain.

The production area is about one hectare, but during the first years of activity other lands used as vineyards have been recovered which will be productive in the short term.

The cultivated vines are Nebbiolo, Vespolina, Croatina and Bonarda.

The yield per hectare is about 30 quintals.

All stages of processing in the vineyard and in the cellar are carried out within the company, with rigorous control of the entire production process, including from an energy and environmental point of view.

The vineyards are located in the hills with a southwest exposure, pH between 4.5 and 5; they are difficult terrains because of the lack of nourishment for the plants, but these conditions of deficit make to the screw of the peculiarities that offer the wine of the unique qualities.

## Azienda Agricola Ceruti Lorenzo

Vico Gualino, 1 | Casa del Bosco | Sostegno | Biella  
348 77 36 378 | [bramaterra@cerutilorenzo.it](mailto:bramaterra@cerutilorenzo.it)