



BRUNA

Ranzo (IM)

L'Azienda Agricola è situata in Valle Arroscia, a circa 15 km dal mare di Albenga, zona di elezione del Pigato, vitigno autoctono a bacca bianca. È stata fondata nel 1970 da papà Riccardo ed è oggi condotta dalle figlie Francesca e Annamaria, e dal genero Roberto.

La filosofia della famiglia è orientata a produrre con passione e orgoglio vini originali che siano l'espressione più pura dello splendido territorio.



NUMERO BOTTIGLIE

40.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

9

Non in vendita a:
SP



"MAJÉ"
RLP DOC PIGATO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pigato

Vinificazione e affinamento

Spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata a 16°. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per 6 mesi. Stabilizzazione naturale a temperatura di cantina.

Produzione

19.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"LE RUSSEGHINE"
RLP DOC PIGATO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pigato

Vinificazione e affinamento

Spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata a 18°. Affinamento in acciaio e botte grossa sulle fecce fini per 8 mesi.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"U BACCAN"
RLP DOC PIGATO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pigato

Vinificazione e affinamento

Spremitura soffice, pulizia del mosto e avvio fermentazione in acciaio. Fermentazione e affinamento in botte sulle fecce senza travasi per dieci mesi. Riposo in bottiglia per 8 mesi.

Produzione

2.700 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



VERMENTINO
RLP DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Diraspatura delicata e macerazione prefermentativa dell'uva in pressa per 12 ore. Spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione controllata. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per 7 mesi.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"ROSSESE"
RLP DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Rosese

Vinificazione e affinamento

Macerazione sulle bucce per 4 giorni. Fermentazione e affinamento esclusivamente in acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. Disponibile dalla primavera successiva alla vendemmia.

Produzione

3.600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"BURDIGAI"
COLLINE SAVONESI
ROSATO IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Ad oggi non siamo riusciti a stabilire una parentela con i vitigni di Francia e Italia. La sua assoluta originalità la rende preziosa e stimolante da studiare.

Vinificazione e affinamento

Macerazione in pressa di due ore con spremitura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per otto mesi. Stabilizzazione naturale a temperatura di cantina.

Produzione

800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"BANSIGU"
COLLINE SAVONESI
ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Granaccia almeno, Rossese, Barbera, Cinsault e altre varietà in percentuale minore

Vinificazione e affinamento

Macerazione sulle bucce per 6 giorni. Fermentazione e affinamento esclusivamente in acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. Disponibile dalla primavera successiva alla vendemmia.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)