



BRICCO STURNÈL 2004

Provincia di Pavia Rosso IGT

Il vigneto **BRICCO STURNÈL** è sito nel comune di Casteggio (foglio 15, particelle 117, 118, 231) e si estende su un totale di 2,02 ettari ad un'altezza di 180 metri sul livello del mare, con esposizione est/sud-est e distribuzione dei filari a rittochino rispetto al declivio. Il vigneto è stato piantumato a Cabernet Sauvignon e Barbera, messi a dimora nel 1987 con una densità di 4500 ceppi per ettaro. Il **BRICCO STURNÈL** è il più austero dei tre *crù* dell'azienda ed il più adatto ad un lungo invecchiamento. Questa attitudine è stata confermata fin dalla prima annata, il 1993, che otteneva subito favorevoli consensi, ed è stata consacrata nel 1999, quando il **BRICCO STURNÈL** ha ottenuto il massimo riconoscimento dell' AIS con i 5 grappoli ed il BAVI a Torgiano. Il **BRICCO STURNÈL** 2001 è arrivato alle finali per i 3 bicchieri del Gambero Rosso, ed ha guadagnato altri riconoscimenti. Il sistema di allevamento della vigna è a guyot semplice ed il terreno è condotto ad inerbimento spontaneo, con cotico erboso in essere dal 1993. Le lavorazioni sul filare vengono effettuate solo manualmente, dalla potatura alla vendemmia, limitando l'uso delle macchine ai trattamenti antiparassitari ed allo sfalcio dell'erba infestante. A metà luglio il diradamento dei grappoli (la cosiddetta "vendemmia verde") porta ad ottenere un carico uva/ceppo massimo di 1,5/2,0 Kg. Queste rese basse consentono alla pianta di dedicare molto ai pochi grappoli e quindi di trasferire in essi tutte le peculiarità del terreno. Amo considerare il **BRICCO STURNÈL** figlio del vigneto. La vendemmia 2004 è avvenuta nella terza settimana di ottobre; la fermentazione tumultuosa sulle bucce si è protratta per 18 giorni con frequenti follature. Ha fatto seguito la decantazione in vasche di acciaio inox e l'elevazione del prodotto così ottenuto in legno (carati da 225 litri) per 24 mesi ed un affinamento in bottiglia per 12 mesi, prima della commercializzazione.

Scheda delle vigne:

<i>Anno di impianto:</i>	1987
<i>Ettari:</i>	2,02
<i>Vitigno:</i>	Cabernet Sauvignon (80%) Barbera (20%)
<i>Produzione media:</i>	Kg. 1,5 per ceppo

Scheda del vino:

<i>Data della vendemmia:</i>	terza settimana di ottobre 2004
<i>Data di invio in barrique:</i>	novembre 2004
<i>Data di imbottigliamento:</i>	giugno 2008
<i>Numero di bottiglie prodotte:</i>	7.500 (0,75 lt.)

Scheda analitica:

<i>Alcool per distillazione:</i>	14,48% vol.
<i>Zuccheri riduttori:</i>	3,26 g/lt.
<i>Estratto secco ridotto:</i>	31,35 g/lt.
<i>SO2 totale:</i>	65,06 p.p.m.
<i>Acidità totale:</i>	5,60 g/lt.
<i>PH:</i>	3,78

Caratteristiche organolettiche:

Colore:
rubino intenso.

Profumo:
intenso con piacevoli sentori vanigliati e di piccoli frutti rossi, su sfondo di leggero tabacco speziato.

Gusto:
caldo e armonico, con piacevole presenza di tannini dolci.