

Francesco Brigatti

Via Olmi, 31 - 28019 Suno (No)
Tel. 0322 85037 Fax 0322 85037
info@vinibrigatti.it
www.vinibrigatti.it

Anno di fondazione: 1920 **Proprietà:** Francesco Brigatti

Condizione enologica: Francesco Brigatti **Condizione Agronomica:** Francesco Brigatti

Bottiglie prodotte: 25.000 **Ettari vitati:** 7

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

Possiamo fare un bilancio, dopo anni di assaggi relativi ai vini di Francesco Brigatti, viticoltore in Suno? Sicuramente i suoi vini hanno saputo raccontare con precisione il territorio da cui provengono; del resto è quello che desideriamo. Sono vini buoni, caratterizzati da un'eccellente beva, mai pesanti, dotati di incisiva sapidità. Quest'anno lo storico vino dell'azienda, il MötZiflon, nebbiolo in prevalenza con saldo di vespolina e uva rara, è semplicemente perfetto. Tutti gli altri vini sono di ottimo livello, a confermare l'impegno meticoloso in vigna e in cantina di Francesco.

. COLLINE NOVARESI NEBBIOLO MÖTZIFLON 2012

TTT

Rosso Doc - Nebbiolo 85%, Vespolina 10%, Uva Rara 5% - **Alc.** 13,5% - € 15 - **Bt.** 6.000

Vino che bene interpreta il classico taglio di uve delle colline novaresi, preciso ed esemplare. Si offre di colore rubino luminoso con lieve cenno granato. Al naso non smentisce la sua solita eleganza, ricco di suggestioni fruttate, tipicamente nebbiolesche che ricordano fragoline e ribes. Delicati cenni minerali di grafite accompagnati da scia balsamica di eucalipto e menta. Palato fresco e misurato, molto fine, gustoso per persistenza e freschezza. Tannino arguto che segna la struttura. Riposa 20 mesi in botte grande. Fagiano ripieno.

. COLLINE NOVARESI NEBBIOLO MÖTFREI 2012

TTT

Rosso Doc - Nebbiolo 100% - **Alc.** 13,5% - € 15 - **Bt.** 3.000

Sempre di alto livello il Mötfrei, nebbiolo in purezza delle colline novaresi. Granato con toni rubino, notevole nell'espressione floreale e fruttata; dopo rosa, fragola e lampone evoca suggestioni minerali e delicatamente speziato, pepe e liquirizia. In bocca ha purezza del vitigno, sapidità e giusto tannino. Conclude il sorso una lunga e netta persistenza. Matura 18 mesi in tonneau. Risotto con il bettelmatt.

. COSTABELLA 2013

TTT

Bianco Passito - Erbaluce 100% - **Alc.** 14% - € 20 - **Bt.** 2.000

Notevole vino ottenuto dal lungo appassimento naturale di uva erbaluce. Ricco colore oro, all'olfatto cenni di cedro e pesca sciroppata, seguiti da ricordi di miele, nocciola ed erbe medicinali. Dolce con un deciso apporto di freschezza e sapidità che gratifica il sorso e ne bilancia l'equilibrio. Ha finale lungo e armonico con chiusura amaricante. Solo acciaio. Blu del Moncenisio.