

**Capriano del Colle Doc Bianco Superiore  
Bruma 2020 14,5 % vol.**

In tre aggettivi: articolato, caratteristico e delizioso.

Secco, sapido e di buon corpo. Profumi fruttati e floreali in partenza, fragranti e speziati in evoluzione, Bruma conquista per la sua dinamicità a tavola.



Vigna

Uvaggio:	85% Trebbiano, Verdicchio 15%
Suolo:	limo argillosi con carenza di sabbie
Vigna-acronimo:	Vigna verdicchi
Ceppi/ha:	7350 ceppi/ha
Porta Innesto:	Kober 5bb
Cloni:	Verdicchi Vitis
Età media:	20 anni
Forma allevamento:	Guyot
Metodo coltivazione:	viticoltura ragionata fondata su pratiche di buon senso, unite alle conoscenze scientifiche e lontani dalle tendenze
Diradamento:	si
Appassimento:	parziale in pianta
Taglio tralcio:	no

Cantina

la vendemmia avviene dopo minuzioso controllo dello sviluppo della Botrytis Cinerea, nella sua versione nobile, adagiando l'uva in piccole cassette. Le uve botritizzate sono tempestivamente trasportate in cantina per l'immediata pressatura. Il mosto illimpidito, fermenta ad una temperatura controllata di 16°C in acciaio fino a due terzi del processo e termina la fermentazione in barrique non di primo passaggio. Rimane in legno su fecce fini per 12 mesi e per il medesimo tempo in acciaio, per poi essere preparato all'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino si affina per ulteriori 20 mesi, in ambiente climatizzato.

Note Sensoriali

Colore: paglierino di buona intensità con lucenti bagliori dorati e consistente.

Profumo: il bouquet è fine con sentori di mela cotogna, nespole e agrumi intrecciati a liquirizia e zenzero, frutta secca, fiori di tiglio e chiusura balsamica.

Gusto: al palato è schietto; salinità e freschezza si fanno sempre sentire ma nel contempo di spessore e ben bilanciato. Si distingue nell'elegante struttura e persistenza con chiusura ammandorlata.

Temperatura: da servire a 10-12°C in calice in un calice di medie dimensioni.

Abbinamenti: ottimo con risotti e paste ripiene, pesce al cartoccio, crostacei e carni bianche arrosto.