

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Bansigu
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2024
<b>Producteur</b>	Bruna
<b>Style de vin</b>	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
<b>Appellation</b>	IGT Colline Savonesi
<b>Cépages</b>	barbera, granaccia, cinsault
<b>Description</b>	<p>Riccardo Bruna installe son domaine à Ranzo, non loin d'Imperia, en 1970. Son grand rêve est de redonner un souffle nouveau au pigato (vermentino). Au fil des années, il agrandit considérablement ses vignobles et en possède maintenant 7 ha. Dès le début, il accorde toute l'attention nécessaire à la typologie de ses terres. Ces dernières années, ses filles Francesca (et son époux Roberto) et Annamaria poursuivent le travail de Riccardo.</p> <p>En cave aussi, ils essaient de mettre le raisin et le terroir idéalement en valeur en utilisant les méthodes les plus naturelles possibles : ils ne travaillent qu'avec des levures sauvages naturelles et favorisent un contact pelliculaire prolongé. Les vins blancs, le 'Russeghine' et l' 'U Baccan,' sont à base de vermentino et les vins rouges, le 'Bansigu' et le 'Pulin' sont vinifiés avec du grenache, syrah, rossese di campochiesa et barbera.</p> <p>Le Bansigu a une couleur rouge cerise aux reflets rubis. Très joli nez frais et fruité (cassis, prunes). La bouche est très agréable. Souple et sur le fruit, elle possède également une belle fraîcheur.</p>
<b>Servir sur</b>	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
<b>Origine</b>	Vignobles situés pour la plupart à Ortovero, exposition sud. Terrain pauvre, calcaire et roches sédimentaires. Quelques vignes également à Ranzo, terre argileuse. Vignes de plus de 35 ans. Valle Arroscia à 10 km de la mer.
<b>Rendement</b>	63 hl/ha
<b>Vendange</b>	Manuelle, début octobre.
<b>Vinification</b>	Macération sur les peaux à 27°C pendant 6 jours avec remontages journaliers. Maturation en inox pendant 8 mois. Le vin repose enfin 3 mois en bouteille.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	8 mois en inox.
<b>Analytique</b>	Alcool 13,50% vol. - Acidité 5,30 g/l
<b>Production</b>	2.000 bouteilles

