

Naam	Bansigu
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Bruna
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, overwegend kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Colline Savonesi
Druivensoorten	barbera, granaccia, cinsault
Alcoholpercentage	13,00% vol

Omschrijving

In 1970 richtte Riccardo Bruna zijn wijngoed op in Ranzo, niet ver van Imperia. Zijn wens was de lokale druif pigato (vermentino) nieuw leven in te blazen. In de loop der jaren heeft hij zijn wijngaarden aanzienlijk weten uit te breiden tot 7 hectare, terwijl hij de nodige aandacht bleef behouden voor de typologie van het terrein. De laatste jaren hebben dochters Francesca (met haar echtgenoot Roberto) en Annamaria het werk van vader Riccardo verdergezet.

Ook in de kelder proberen zij de vinificatie zo te sturen dat druif en terroir optimaal tot hun recht komen. Hiervoor worden de meest natuurlijke methodes aangewend: enkel natuurlijke, wilde gisten en lange schilweking. De witte wijnen 'Russeghine' en 'U Baccan' worden gemaakt van vermentino terwijl de rode wijnen 'Bansigu' en 'Pulin' gemaakt worden van grenache, syrah, rossese di campochiesa en barbera.

De Bansigu heeft een kersenrode kleur met robijnachtige tinten. De frisse fruitige neus geurt naar cassis en pruimen. De mond is aangenaam soepel en fruitig met een mooie frisheid.

Serveren bij

koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus

Oorsprong

Ortovero, wijngaarden met een zuidelijke expositie. De ondergrond is arm, kalkhoudend en rotsachtig. Enkele wijngaarden bevinden zich ook in Ranzo met een kleiachtige ondergrond. De stokken zijn meer dan 35 jaar oud. Valle aroschia ligt op zo'n 10 km van de zee.

Opbrengst

63 hl/ha

Druiventeelt

Biologisch

Oogst

Handmatig in oktober.

Vinificatie

Schilweking bij een temperatuur van 27°C gedurende 6 dagen met dagelijkse remontage. Rijping in inoxen vaten gedurende 8 maanden. Hierna rust de wijn 3 maanden in de fles.

Flesafsluiting

diam

Opvoeding

8 maanden in inoxen vaten

Productie

2000 flessen

