

Naam	Bramaterra
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Proprietà Sperino
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Bramaterra
Druivensoorten	80% nebbiolo, 5% croatina, 15% vespolina
Alcoholpercentage	14,50% vol

Omschrijving

Luca en zijn vrouw Francesca leiden met passie het wijndomein Proprietà Sperino, waar ze zich richten op de koning van de Piemonteese druiven: Nebbiolo (in de regio bekend als Spanna). Hoewel Lessona minder bekend is dan appellaties als Barolo en Barbaresco, biedt de mineraalrijke bodem er ideale omstandigheden voor Nebbiolo. De grote temperatuurverschillen resulteren bovendien in wijnen die verfijnder en eleganter zijn dan die uit de Langhe.

De filosofie van Proprietà Sperino draait om het streven naar topkwaliteit, met groot respect voor de regionale tradities. De passie van de wijnmaker komt tot uiting in langetermijnprojecten en investeringen, waarbij geduld een sleutelrol speelt: wachten tot de bodem perfect is, de wijnstokken volgroeid zijn, de druiven rijpen en de wijn zijn hoogtepunt bereikt. In 1999 bliezen Paolo De Marchi en zijn zoon Luca nieuw leven in de Noord-Piemontese familietradities, met als doel de legendarische wijnen uit deze streek te laten herleven. Deze droom kwam tot leven met de eerste jaargang van 2004, die in 2006 op de markt werd gebracht. Vandaag de dag omvat het domein acht hectare wijngaarden aan de voet van de Monte Rosa, waarvan zes hectare in Lessona, verdeeld over de wijngaarden Belvedere, Ormeggio, Castagnola, Rava en Covà. De overige tweeënhalve hectare bevinden zich in de Madonna degli Angeli-wijngaard, gelegen in het gehucht Forte in de regio Bramaterra. Dit gedurfde project van "wijnarcheologie" getuigt van pure passie en vakmanschap.

Bramaterra heeft een diepe rode kleur en een expressieve neus met verfijnde minerale tonen. In de mond is de wijn vol en sappig, met een aanwezige maar soepele structuur, uitstekende aromatische complexiteit, zijdezachte tannines en een lange, aanhoudende afdronk.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pelswild, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Bramaterra - wijngaard aangeplant in 1950 - Graniet en pophyre op een ondergrond van stollingsgesteente afkomstig van een zeer oude vulkaan - 420M ten zuidoosten - Guyot.
Opbrengst	35 hectoliter/hectare
Oogst	Oktober.
Vinificatie	In open houten vaten met natuurlijke gisten, maceratie gedurende 2 dagen op de schillen, daarna 10 maanden sur lies.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in ovale kuipen van 15 hl.
Productie	1.200 flessen

