



# NUOVO BIGAT

MONFERRATO doc NEBBIOLO 2019

Vino rosso fermo BIO affinato 12 mesi in acciaio  
100 % da uve Nebbiolo  
Produzione annua media: 3.500 bott.

## Colore

Rosso rubino brillante con riflessi granata

## Profumo

Note floreali intense, dalla viola alla rosa

## Gusto

Pieno, avvolgente ed elegante, con vellutata tannicità

## Dati analitici

Alc. 13,2 % vol;  
Ac.totale 5,61 g/l;  
Estratto 24,2 g/l;

## Vigneti

Nebbiolo della vigna Gabulla sito a Rivalta Bormida a 250m slm., resa di 70q.li/ha. Terreni calcarei marnosi. Concimazione naturale con sovescio. Allevamento a guyot basso, alta densità d'impianto (4500 ceppi/ha) e, soprattutto, elevata superficie fogliare per ogni pianta.

## Vinificazione

In acciaio con vinificatori automatici Gimar Selector, con controllo della temperatura, dell'ossigenazione del mosto, del numero e dell'intensità dei rimontaggi. Il vino riposa quindi in acciaio, viene imbottigliato in estate e lasciato riposare in bottiglia fino a Novembre.

## Curiosità

Bigat è il nome del baco da seta in dialetto piemontese. Un vino che si fa attendere e da bruco un po' ruvido e sgraziato col tempo diventa una farfalla dai mille colori che ti stupisce per bellezza e fascino. Bigat: attesa e stupore.

