



BIGAT

MONFERRATO doc NEBBIOLO 2020

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. 13,5 % 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.





BIGAT

MONFERRATO doc NEBBIOLO 2020

Still red biological wine aged 12 months in steel.
100% from Nebbiolo grapes.
Average annual production: 3,500 bott.

Colour

Brilliant ruby red with garnet reflections.

Perfume

Intense floral notes, from violets to roses.

Taste

Full, enveloping and elegant, with velvety tannicity.

Analytical data

Alc. 13,5 % vol;
Total alc. 5,61 g/l;
Extract 24,2 g/l;

Vineyards

Nebbiolo from the vineyard Gabulla located in Rivalta Bormida at 250m asl, yield of 70q.li/ha. Marly calcareous soils. Natural fertilization with green manure. Breeding guyot low, high planting density (4500 strains/ha) and, especially, high leaf area for each plant.

Vinification

In steel with automatic winemakers Gimar Selector, with temperature control, oxygenation of must, the number and intensity of the pumping over. The wine then rests in steel, is bottled in summer and let rest in the bottle until November.

Curiosity

Bigat is the name of the silkworm in Piedmontese dialect. A wine that is expected and a bit rough caterpillar and graceful with time becomes a butterfly of a thousand colors that amazes you for beauty and charm. Bigat: waiting and amazement.

