

Gipsy Red 2023 - Colle del Bricco



Nazione: Italia
Regione: Lombardia
Genere: Vino
Denominazione: IGT Rosso Provincia di Pavia
Tipologia: Rosso
Vitigno: 30% Barbera, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Vespolina, 20% Uva Rara, 10% Pinot Nero
Annata: 2023
Età delle Vigne: 60-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: In conversione Bio
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 6 mesi in acciaio
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Produzione annua: 1600
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Barbera, Croatina, Pinot Nero, Vespolina, Uva Rara e Cabernet Sauvignon, fermentazione spontanea e semi-carbonica. Affina in legno grande per 6 mesi in acciaio.

Biologico non certificato

Sentori Chiave: ribes, ciliegia e fragola

Naso: frutti dolci e note di erba fresca.

Bocca: succoso, fresco, immediato e beverino

Vista: rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo nell'Oltrepò Pavese, più precisamente a Broni, a circa 200 metri sul livello del mare, dove le colline dolci, il clima mite e il sottosuolo ricco di argilla e calcare donano ai vini elevata beva, eleganza, freschezza e allo stesso tempo struttura, vigore e longevità.

Colle del Bricco, e con lui Matteo Maggi che segue direttamente sia la lavorazione in vigna che la vinificazione in cantina, ha dato il via alla produzione di vini provenienti dalle proprie vigne nel 2013, scegliendo di non vendere più le uve e optando sin da subito per un approccio estremamente meticoloso e seguendo pratiche biologiche in vigna, così da non dover intervenire eccessivamente durante le fasi di lavoro in cantina.

Stilisticamente i vini di Matteo riescono ad essere sempre incredibilmente precisi e puliti, dove i bianchi si distinguono per mineralità e verve aromatica, mentre i rossi tendono ad essere più schietti e rustici.

Gipsy Red, è un uvaggio da Barbera, Croatina, Pinot Nero, Vespolina, Uva Rara e Cabernet Sauvignon proveniente da vigne di circa 60 anni.

Vino che grazie alla lavorazione in semi-carbonica risulta estremamente beverino, fresco, leggiadro e fruttato, dove la ciliegia e la fragola la fanno da padrone e sono i delicati echi erbacei a rendere il sorso ancora più dinamico e divertente: un cosiddetto vino da piscina!