



Braide Bianco 2018

Cantina: Gaspare Buscemi

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Friuli Venezia Giulia

Vitigni: Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Tocai-Gris

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: < 50mg/L

Affinamento: 7 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Grigliata di Pesce, Primi piatti di pesce, Risotti Delicati

Invecchiamento: fino al 2050

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

La raccolta e la vinificazione delle uve destinate al Braide Bianco viene fatta assieme. Ad evitare le perdite di qualità conseguenti ai processi fermentativi e ossidativi che possono iniziare in un cumulo d'uva per l'inevitabile rottura degli acini meno sani, poco o tanto sempre presenti, con le originali attrezzature Gaspare Buscemi ha lavorato le uve durante la raccolta anche se la distanza della vigna dalla cantina è di oltre 50 km. Proprio questo, oltre che evitare gli inconvenienti citati, ha realizzato la massima qualità contenuta nelle uve in quanto lavorate nella condizione di massime freschezza, integrità e sanità. Nella cantina è pertanto arrivato solo il mosto ottenuto ciò che ha molto semplificato la successiva lavorazione. Come è per tutti i vini bianchi, anche questo Braide Bianco è stato vinificato assolutamente in bianco, quindi senza contatto con bucce, raspi e vinaccioli, nel rispetto della più antica tradizione contadina mediterranea quando il mosto era separato già durante la pigiatura con i piedi a cui seguiva l'immediata torchiatura delle vinacce. Le fermentazioni, spontanee, malo lattica compresa, non sono state controllate ma si sono svolte nelle condizioni ambientali ottimali per poter avvenire fino a completamento. Anche le precipitazioni che rendono stabile il vino dal punto di vista chimico-fisico, non sono state indotte ma sono avvenute in un ambiente integrato con l'inverno per renderlo efficace visto che oggi, purtroppo, è ormai sempre più imprevedibile.

Note di degustazione

Il colore paglierino del Braide Bianco di Gaspare Buscemi ha evidenti riflessi verdi ma acquisirà nel tempo note più dorate per gli essenziali apporti del sughero, assolutamente intero ma da noi anche depurato, che viene preferito al legno della botte in quanto meno caratterizzante e quindi più rispettoso del patrimonio organolettico proprio delle uve. Il fruttato del Braide Bianco, molto fresco con note di spezie verdi, si esprime con una maggiore vivacità rispetto all'Altare bianco dello stesso anno. Anch'esso però si arricchirà nel tempo dei sentori dei mieli oltre che di una maggiore maturità del fruttato. La naturale semplicità ed il naturale equilibrio, in quanto non modificato dalla necessità di interventi correttivi o da tecnologie caratterizzanti, rendono il suo consumo sempre piacevole, facile e molto versatile. Al naso il Braide Bianco di Gaspare Buscemi, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.