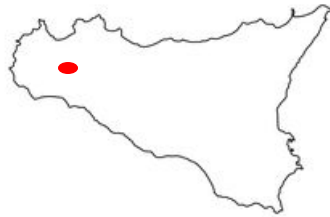


VIGNAIOLI DAL 1976



BRUCHICELLO

SALAPARUTA





BRUCHICELLO

La nostra azienda è nata nel
1976

Bruchicello nasce nel 1999 in contrada Salavecchia (Bruchicelle) sulle colline soleggiate di Salaparuta, culla di antiche civiltà tra Selinunte ed Entella.

La qualità è il punto di forza dell'azienda che attraverso la selezione delle migliori uve, prodotte con il metodo biologico, una bassa resa e una giusta tecnica di vinificazione giunge alla massima espressione di questi grandi vitigni come: Nero D'Avola, Catarratto e Cabernet Sauvignon.

L'azienda ha voluto aggiungere ai propri vini autoctoni un tocco di internazionalità che potesse regalare grandi emozioni gustative.



BRUCHICELLO



BRUCHICELLO



Un'azienda di famiglia, tradizioni e territorio



La nostra azienda ha come
peculiarità la produzione
limitata di vini di alta qualità

Il nostro punto di forza è quello
di seguire il processo produttivo





Cabernet Sauvignon



Nero D'Avola



Catarratto



BRUCHICELLO

Bio

Denominazione: Salaparuta DOC Cabernet Sauvignon 2014 RISERVA



TIPO DI VINO: Rosso

CLASSIFICAZIONE: Salaparuta DOC Riserva

Comune di produzione: Salaparuta (TP)

ALTIMETRIA: 220 metri s.l.m.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 2000

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2014

UVE: 100% Cabernet Sauvignon.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: medio impasto tendente all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera, Guyot semplice.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3600 piante per ettaro.

RESA PER ETTARO: 40 q.li; 1,1 kg per pianta.

VENDEMMIA: manuale in cassette.

EPOCA DI VENDEMMIA: prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e successiva macerazione per 12 giorni con le bucce

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28°C

PERIODO DI MATURAZIONE: 36 mesi di cui 12 in Barriques di rovere di Allier da 225 Litri (non nuove).

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: Marzo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 15 – 20 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 6 – 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

CONSERVAZIONE: bottiglia coricata in ambiente fresco (15°C).

NOTE TECNICHE: eventuale deposito sul fondo della bottiglia è indice di genuinità del prodotto.

VINO BIOLOGICO 2017



Denominazione: Salaparuta DOC Catarratto 100%

TIPO DI VINO: Bianco

CLASSIFICAZIONE: Salaparuta DOC

COMUNE DI PRODUZIONE: Salaparuta (TP)

ALTIMETRIA: 200 metri s.l.m.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 6700

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2017

UVE: 100% Catarratto

TIPOLOGIA DEL TERRENO: medio impasto tendente all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera, Guyot semplice.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3500 piante per ettaro.

RESA PER ETTARO: 84 q.li; 2,4 kg per pianta.

VENDEMMIA: seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 15°C

PERIODO DI MATURAZIONE: 4 mesi in vasca e 2 in bottiglia

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: Febbraio

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0 % vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 3 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: da subito

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9°C

CONSERVAZIONE: bottiglia coricata in ambiente fresco (15°C).

NOTE TECNICHE: di colore giallo paglierino brillante. Il bouquet è delicato con fragranti note floreali, di pompelmo e cedro. Al palato vivace freschezza accompagnata da raffinate note di frutta.

Denominazione: Salaparuta DOC 100% Nero D'Avola 2015



TIPO DI VINO: Rosso

CLASSIFICAZIONE: Salaparuta DOC

Comune di produzione: Salaparuta (TP)

ALTIMETRIA: 250 metri s.l.m.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3600

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1999

UVE: 100% Nero d'Avola.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: medio impasto tendente all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera, Guyot semplice.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3600 piante per ettaro.

RESA PER ETTARO: 65 q.li; 1,8 kg per pianta.

VENDEMMIA: manuale in cassette.

EPOCA DI VENDEMMIA: prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e successiva macerazione per 16 giorni con le bucce

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28°C

PERIODO DI MATURAZIONE: 24 mesi di cui 6 in Barriques di rovere di Allier da 225 Litri (non nuove).

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: prima decade di Marzo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10 – 12 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 3 – 6 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

CONSERVAZIONE: bottiglia coricata in ambiente fresco (15°C).

NOTE TECNICHE: al naso domina la ciliegia e la prugna matura e tratti aromatici di frutti di bosco. In bocca tannini variegati e morbidi accompagnati da cuoio e cioccolato. Eventuale deposito sul fondo della bottiglia è indice di genuinità del prodotto.

A

TONNELLERIE
REMOND

M'TLNERO

V. A. D'AVOIA

SALAPARUTA

2015

2009

RISERVA

QUALITE
CTB
CERTIFIEE
N°07
TRADE MARK



BRUCHICELLO

I VINI IN
AFFINAMENTO



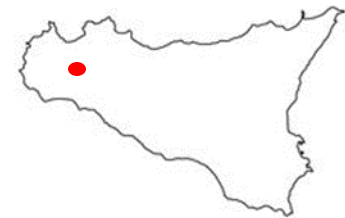
I NOSTRI EVENTI



BRUCHICELLO®

Palermo Giovanni
Via Napoli, 11
91020 Salaparuta (TP) - ITALIA

Telefax: +39 (0)92475312
email: bruchicellovini@gmail.com



www.bruchicello.com

