FRANCESCO BRIGATTI

Via Olmi, 31 - 28019 Suno NO
Tel. e Fax 0322 85037
www.vinibrigatti.it - info@vinibrigatti.it

Anno di fondazione: 1920 **Proprietà:** Francesco Brigatti
Fa il vino: Francesco Brigatti **Bottiglie prodotte:** 20.000
Ettari vitati di proprietà: 5 + 1,5 in affitto **Vendita diretta:** si
Visite all'azienda: su prenotazione **Come arrivarci:** dalla A26 uscire a Borgomanero, l'azienda è a circa 6 km.

L'azienda Brigatti si trova a Suno, piccolo comune a nord di Novara, e da circa un secolo produce vini di qualità ricavati dai classici vitigni delle colline Novaresi, Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara, Barbera e Greco, vitigno a bacca bianca da sempre presente sulle colline del Nord Piemonte. Fu il nonno di Francesco ad iniziare la produzione vinicola affiancandola alla tradizionale produzione di cereali. Le prime vigne furono piantate su una collina con caratteristiche particolari per la coltivazione della vite, chiamata mot ziflon, da mot che significa collina e ziflon, zufolo, dal quale canto degli uccelli. Nacque così il vino che tuttora porta questo nome: il Mötziflon è vino che più ci ha colpito in queste ultime annate, da uve Nebbiolo con piccola percentuale di Vespolina. L'annata 2010 è davvero esemplare, grande finezza e persistenza gustativa unita a una bevibilità davvero piacevole. Molto buono il Ghemme, prodotto in una piccola vigna nel comune omonimo; piacevole e suadente il passito Costabella, dotato di proporzionata freschezza; il Colline Novaresi Barbera Campazzi, ha straordinaria complessità e ricchezza, grande sapore e persistenza. Tutti i vini prodotti rivelano finezza e carattere ed esprimono bene, il pensiero e la filosofia di Luciano e Francesco Brigatti, primi attori nella rinascita qualitativa di questo angolo di Piemonte, sconosciuto fino a pochi anni fa ma oggi al centro di un crescente interesse

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO MÖTZIFLON 2010

| Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 85%, Vespolina 10%, Uva Rara 5% | Gr. 13,5% | € 12 | Bottiglie: 6.000 | Matura 20 mesi in botte grande da 30 hl. Lasagne al ragù di selvaggina.

GHEMME OLTRE IL BOSCO 2008

| Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 1.000 | Matura 24 mesi in botte da 700 l. Gulasch di cinghiale.

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO MÖTFREI 2010

| Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14 % | € 12 | Bottiglie: 2.500 | Matura 18 mesi in tonneau. Stufato con cipolle

COLLINE NOVARESI BARBERA CAMPAZZI 2012

| Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14 % | € 12 | Bottiglie: 2.500 | Matura 6 mesi in tonneau. Lasagne al ragù.

COLLINE NOVARESI BIANCO MOTTOBELLO 2012

| Tipologia: Bianco Doc | Uve: Erbaluce 100% | Gr. 13 % | € 10 | Bottiglie: 3.000 | 6 mesi in acciaio. Spaghetti al pomodoro.

COSTABELLA 2011

| Tipologia: Bianco Dolce | Uve: Erbaluce 100% | Gr. 14 % | € 20 | Bottiglie: 1.000 | Appassimento naturale fino a marzo, lunga fermentazione in piccole botti di rovere e successiva maturazione di 10 mesi in acciaio. Gorgonzola naturale

COLLINE NOVARESI VESPOLINA 2012

| Tipologia: Rosso Doc | Uve: Vespolina 100% | Gr. 13 % | € 10 | Bottiglie: 2.500 | Acciaio. Arrosticini di pollo.

* fedele ricostruzione digitale della pagina della guida