



Azienda Agricola Maria Donata Bianchi

BORMANO

VINO ROSSO - "BORMANO"

PROVENIENZA

Vigneti situati nei comuni di Diano Castello (IM).

UVAGGIO

50% Syrah, 50% Granaccia

ANNATA

2016

VINIFICAZIONE

I grappoli raccolti a mano vengono diraspati e pigiati. Il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce, la macerazione dura diversi giorni, durante i quali vengono utilizzati rimontaggi e follature manuali.

MATURAZIONE

Circa 6 mesi in acciaio.

DURATA

5 anni

ASPETTO VISIVO

Rosso granato intenso

ASPETTO OLFATTIVO

Intensi profumi frutti neri, prugna e mora con note speziati di pepe.

ASPETTO GUSTATIVO

Bilanciato, fresco e rotondo, con sentori fruttati intensi e leggermente speziati.

ABBINAMENTI

Piatti a base di carne rossa e formaggi intensi.

Il nome bormano trova la sua spiegazione nel toponimo Lucus Bormani che riecheggia sul territorio ligure nell'epoca pre-romanica. Lusus significa radura sacra e Borman era la divinità celtica dei boschi e delle acque calde sorgive.

