

PRODOTTI

Rosso Buranco

Produrre vino rosso nelle Cinque Terre rappresenta una novità, oltre che una sfida, ma soprattutto deve essere il risultato di una ricerca seria e puntigliosa su come riuscire a esprimere il territorio in una forma non consueta.

I contadini locali hanno sempre prodotto vino rosso, ma solo per consumo personale, non ritenendolo degno di essere commercializzato.

A BURANCO, dopo varie prove sul campo e in cantina, si sono selezionati due vitigni a bacca rossa: il Cabernet Sauvignon - che ha dimostrato grande adattamento al territorio offrendo splendide uve anche in annate diametralmente opposte - e lo Syrah, che dà il meglio di sé nel microclima e nei terreni magri e rocciosi delle Cinque Terre.

Vinificazione

Le uve, portate a piena maturazione dal punto di vista sia zuccherino sia polifenolico, subiscono lunghe macerazioni con due follature giornaliere in modo da estrarre dalle bucce tutte le sostanze coloranti e minerali che esprimono il territorio.

Il vino matura in fusti di rovere francese (*barrique* e *tonneau*) per 12 mesi, e in seguito si affina prima in botti di acciaio e poi in bottiglia, per essere pronto a due anni dalla vendemmia.



Degustazione

Il colore è rubino intenso di bella densità e profondità.

Il naso, intenso e persistente, rivela frutti rossi di bosco, peperone, ardesia bagnata e pietra focaia insieme alla tipica nota salsoiodica.

Al palato l'ingresso è ampio, intenso e molto persistente, con un bel volume fruttuoso che introduce gradualmente alla trama minerale intessuta con gli elementi salsoiodici che rappresentano la vera originalità di questo vino.

Gli abbinamenti gastronomici potrebbero essere le carni, o anche alcuni pesci cotti sulla *ciappa* (termine ligure che indica una piccola lastra di ardesia, che viene portata a temperatura elevata sul fuoco vivo); ottimo con stufato di capra e interiora in casseruola. Tra i formaggi si abbina bene a pecorini stagionati o di fossa.