


TENUTE
BACANA

TENUTE
BACANA

vini e vigneti in Brisighella

SM
EM

A large, stylized white graphic of a vine with several leaves and a cluster of grapes, positioned in the background of the page.

Tenute Bacana è una piccola azienda
viticinicola Brisighellese di proprietà
della famiglia Poggi

BRISIGHELLA

ITALIA



TENUTE
BACANA

BACANA

Sangiovese Superiore

I PODERI E LA NOSTRA STORIA

Tenute Bacana nasce da un progetto della famiglia Poggi.

Siamo legati al mondo della viticoltura e gestiamo le vigne con le nostre forze da diversi decenni. I nostri vini provengono da vigneti di proprietà, circa 10 ettari, nati a Villa Vezzano, un piccolo borgo che sorge ai confini del comune di Brisighella.

LA PROPRIETÀ È DIVISA IN DUE DIVERSI PODERI.

Il podere Bacana e il podere Campioli, molto diversi tra loro per la tipologia di terreno.

Il podere Bacana fu preso in gestione dalla nostra famiglia a inizio degli anni '80 per poi essere definitivamente acquistato nel 2014. Si sviluppa su una superficie di 5 ettari che comprende sia vigna che bosco e da questo podere è nata la nostra passione, quando rinnovammo alcune delle vecchie vigne di albana e trebbiano. Nel 2007 piantammo il sangiovese, oggi dedicato al Brisighella Sangiovese, da lì, sapevamo che le cose sarebbero cambiate radicalmente, per la nostra azienda agricola.

Bacana si estende dalla strada che attraversa Villa Vezzano, nei pressi dell'incrocio che porta verso Riolo Terme fino ai piedi del fiume Sintria, piccolo affluente del Senio, e i terreni sono caratterizzati principalmente da argille grigie.

Il Podere Campioli, fu preso in gestione dalla nostra famiglia negli anni '90 e dal 2014 è stato definitivamente acquistato.

Campioli si sviluppa su una superficie di circa 5 ettari, sorge all'interno del paese ed è affiancato da Via Torre del Marino, che porta all'omonima Torre.

Qui, la sabbia è la principale protagonista, infatti questi terreni sabbiosi nel corso degli anni ci hanno permesso di capire le notevoli differenze organolettiche che si possono ottenere.

In questi 5 ettari crescono sangiovese, albana e trebbiano, le stesse varietà che troviamo nel podere Bacana, regalandoci ogni anno la possibilità di cogliere le differenze tra queste due diverse tipologie di terreno.



I NOSTRI IDEALI

Sin dagli inizi, abbiamo sempre pensato di produrre vini che parlino di noi e quindi della nostra terra, che possano esprimere tramite il racconto della bevuta e delle nostre etichette il lavoro che da anni la nostra famiglia porta avanti, nel rispetto della natura e della vigne.

Vini che si possano esprimere con semplice beva, legata a grandi freschezze, prodotti con vinificazioni molto semplici, senza ricercare macerazioni o lunghe permanenze in vasca o in botte.



FILIPPO ED EDOARDO POGGI

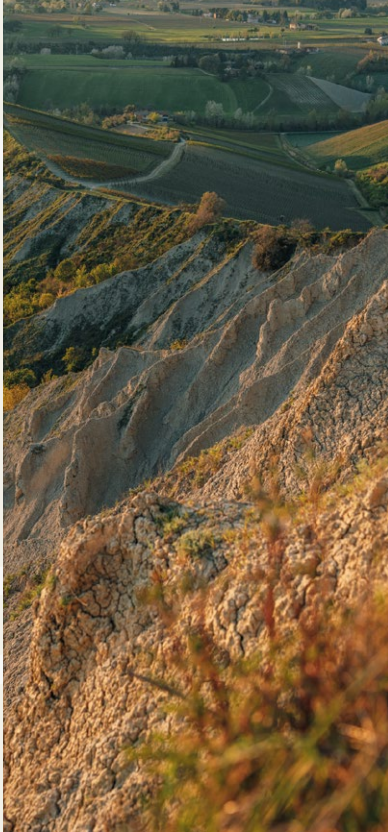
IL TERRITORIO

Bacana sorge nella piccola valle del fiume Sintria, corso d'acqua che attraversa il piccolo paesino di Villa Vezzano.

Villa Vezzano o San Giorgio in Vezzano è posto a circa 12 Km da Brisighella, ultima frazione appartenente al comune di quest'ultima, ed è stata la culla della famosa famiglia Naldi. I Naldi, discesi in Italia con l'Imperatore Ottone III (996), furono nominati Signori di Vezzano, luogo fortificato dove edificarono un Castello.

La famiglia Naldi, poi trasferitasi a Brisighella, divenne famosa nei secoli XVI e XVII per la predisposizione all'arte della guerra, che manifestavano offrendosi ai vari Principi.

Dell'antico Castello esistono oggi solo alcune tracce murarie; esso sorgeva su un pianoro a picco sul torrente Sintria. Degna di nota è la piccola Chiesetta che risale al 1296.



I NOSTRI VINI





Il nostro logo rappresenta le iniziali dei nomi di famiglia
Sabrina, Marco e i figli Filippo ed Edoardo.

L'intreccio creato, riportato anche sulle capsule, ricorda
anche la serie di percorsi che attraversano i nostri poderi

BRISIGHELLA SANGIOVESE

Nell'inverno del 2007, in seguito a mesi di preparazione per il nuovo impianto, nacque questa vigna di sangiovese.

Furono Filippo e suo nonno Angelo ad avviare i lavori alla fine di quella calda estate di quasi 20 anni fa, questo nuovo impianto segnò profondamente la storia della nostra azienda, la vigna infatti, situata nel bel mezzo del podere Bacana, fu la prima ad essere rinnovata e da lì ne seguirono molte altre.

Questo sangiovese fece accrescere in noi la passione e la forza di iniziare a lavorare molto seriamente in viticoltura e oggi, a distanza di molte vendemmie, raccogliamo i frutti del duro lavoro di sperimentazione svolto, imbottigliando, per la prima volta, un vino per noi speciale.

Il Brisighella Sangiovese è stato prodotto dalla selezione della migliori uve di quel podere di circa 1,5 ettari, composto da due diversi cloni, i principali del sangiovese, R23 ed R24, il vino ottenuto ha riposato poi, per circa 8 mesi, in barrique, per poi essere imbottigliato nell'inverno di due anni dopo la raccolta.

Il risultato è un vino pieno, strutturato, dai tannini netti, accompagnati da una piacevole morbidezza regalatagli dai mesi di riposo in rovere, risultato ottenuto, anche grazie, ad un ottimo adattamento della pianta sui terreni nella quale è nata.

Questa bottiglia, confrontata al nostro sangiovese superiore, mostra le grandi diversità, che in pochi centinaia di metri di distanza, possiamo trovare nei nostri poderi, passando da terreni prevalentemente sabbiosi a prevalentemente argillosi, descrivendo quindi la potenzialità del territorio brisighellese.





BACANA

SANGIOVESE SUPERIORE



Il sangiovese superiore è stato, insieme all'albana, il nostro primo vino prodotto e prende il nome dalla nostra tenuta.

La vigna di circa 1,5 ettari è stata piantata nel 2012 in un podere situato a fondo valle in leggera pendenza, caratterizzato principalmente da terreni sabbiosi, terreni che ci hanno regalato nel corso degli anni vigneti a bacca rossa dalla piccola statura e robustezza ma dalla grandissima espressività.

Questo podere è costantemente attraversato da correnti di fondo valle, che consentono anche una grande pulizia e salute delle piante.

La vendemmia è effettuata a mano, verso la fine di settembre e le uve, una volta trasportate in cantina, sono vinificate in rosso in acciaio.

Svolta la fermentazione ed effettuata anche la fermentazione malolattica, il vino viene affinato circa 10 mesi in acciaio per poi essere imbottigliato durante l'estate.

Il sangiovese ottenuto da queste piccole viti, su un terreno insolito rispetto al resto della nostra tenuta caratterizzata da argilla, ci dona un vino dal colore leggero e brillante, di una grandissima espressività olfattiva, che rispecchia al meglio i nostri ideali di vinificazione, portando al palato una buona freschezza, legata alla grande salinità di questa terra.





BACANA ALBANA SECCO



L'Albana è il cuore della nostra azienda, è il stato il primo vino prodotto, come il sangiovese superiore e come quest'ultimo, prende il nome della nostra tenuta.

Le vigna, esposta a nord, venne piantata negli anni novanta per poi essere rinnovata nei primi anni 2000 e si sviluppa ai piedi del fiume Sintria, piccolo affluente del Senio, nel bel mezzo di un boschetto, che la abbraccia tutt'intorno come fosse una culla.

Questo posizionamento, strategico, è molto favorevole per la creazione di un perfetto ecosistema, accompagnato da correnti fresche di fondo valle, presenti durante tutto l'arco dell'anno. Grazie all'unione di questi diversi fattori otteniamo un vino che segue i nostri ideali, fresco, dalla grande acidità e che permette di assaporare la grandi mineralità che questa zona calcareaogiliosa può regalarci.

La vendemmia è effettuata a mano e le uve, da noi selezionate, sono raccolte in due periodi diversi del mese di settembre e successivamente vinificate in bianco, in acciaio.

Lasciato riposare per qualche mese in vasca, in primavera il vino è pronto per essere imbottigliato.

Il colore giallo paglierino, l'ottima struttura e la notevole acidità rappresentano la grandezza di questo vitigno.





INTENTO

BIANCO BRISIGHELLA



‘Intento’, rappresenta l’intenzione di ricercare e sviluppare al meglio la vinificazione del trebbiano in purezza, vitigno a noi molto caro e molto presente nella nostra proprietà.

La vigna di circa due ettari è stata piantata nel 1996 e nasce nel podere ‘Campioli’, subito sopra alle viti di sangiovese utilizzate per produrre il nostro Bacana. Cresce su un terreno principalmente sabbioso e calcareo, molto favorevole ad una buona crescita e adattamento dei bianchi. Questa vigna è tra le migliori dall’azienda, nata da quasi 30 anni, continua a crescere sana e robusta, regalandoci sempre nuove e piacevoli sorprese.

La vendemmia di questo trebbiano viene svolta a mano e tardivamente, nei primi 10 giorni di ottobre, quando le uve sono molto mature, con un colore che va oltre l’arancione scuro. Una volta arrivate in cantina le uve vengono vinificate in bianco, in acciaio e non viene svolta alcuna macerazione.

Dopo qualche mese di riposo, a inizio della primavera, il vino viene poi imbottigliato.

Il risultato ottenuto da questa vinificazione e da una selezione molto accurata dei grappoli, raccolti tardivamente, è un vino che si esprime notevolmente all’olfatto, con grandi sentori terpenici, accompagnati da un palato che gli dona un’ottima morbidezza, legata alla grandissima salinità di questo terreno.

L’indicazione Brisighella Bianco, inoltre, crediamo sia la migliore opportunità fornita a noi e a tutti i vignaioli di questo comune per rappresentare il grande territorio nel quale viviamo e lavoriamo ogni anno per sviluppare i nostri ideali di vino.





BACANA ALBANA DOLCE



L'albana dolce, come l'albana secca nasce da una piccola vigna situata sul torrente Sintria.

Le sue caratteristiche molto minerali, sono sulla stessa linea degli altri nostri vini.

La vendemmia è effettuata verso la fine di Settembre e le uve ottenute, sono poi vinificate in bianco, in acciaio.

Il vino ottenuto si presenta con un colore giallo paglierino dai lievi riflessi dorati, gli spiccati sentori floreali caratteristici delle nostre albana, sono affiancati da una bevuta morbida e avvolgente che, grazie alle sue note dolci, offre la possibilità di avere un giusta scelta per accompagnare la parte finale del pasto.





BACANA

BIANCO FRIZZANTE



Il nostro Bianco frizzante nasce da uve Trebbiano e Chardonnay e tale unione dona a questo vino grandi sentori floreali e fruttati, dove mela e vaniglia spiccano maggiormente.

È caratterizzato da una bollicina molto fine e da una grande freschezza.



TENUTE
BACANA

339 598 8464 | 334 926 0322
via Trieste 100 - Brisighella (RA)
bacanawines.com
info@bacanawines.com



bacana_wines