



Cabernet Crown Domains

... un futuro che sa di passato...

- VIGNETO:** - LOCALITÀ: CORONA (frazione del Comune di Mariano del Friuli) – GORIZIA
- FOGLIO DI MAPPA: 1 – 3 – 4 - 5 Comune Censuario di Corona
- PARTICELLE CAT.: 1362 (parziale) - 1389/ 1 (parziale) - 1387 (parziale)
- TIPO DI TERRENO: a scheletro prevalente, con forte presenza di Sesquiossidi di ferro.

Tali caratteristiche pedologiche, associate alla scarsa dotazione in sostanza organica ed in elementi nutritivi, induce nella vite uno sviluppo vegeto – produttivo estremamente moderato, con positive ripercussioni sui componenti MACRO e MICRO compositivi dell'uva e del vino.

- SUPERFICE TOTALE: 2.78.44 Ha
- ANNO DI IMPIANTO: 1983 - 1989 - 1990
- SESTO DI IMPIANTO: 2,70 x 0,80 m
- CEPPI DI ETTARO: 4630
- ESPOSIZIONE: a sud, con filari orientati NORD OVEST – SUD
- FORMA DI ALLEVAMENTO: tecnica culturale a GUYOT unilaterale (con 4 – 5 gemme per ceppo) leggera cimatura estiva per un migliore rapporto foglie / grappoli d'uva. Nessuna concimazione.

- UVA:**
- VARIETÀ: CABERNET FRANC + CABERNET SAUVIGNON
 - ZONA DOC: Isonzo del Friuli
 - SELEZIONE CLONALE: kl. Ferrari, 331 – 332 – 623 – 214 Antav. // 337 Entav – R5
 - PORTAINNESTI: SO4 KI. 31 Op.
 - RESA PER ETTARO: kg 4200
 - RESA PER CEPPO: kg 0,900

VENDEMMIA: giusta fisiologicamente, ottimizzata in funzione della curva di maturazione ed effettuata esclusivamente a mano.

VINO: ammostatura delle uve mediante diraspapigiatura soffice, lunga macerazione con fermentazione principale su bucce, a temperatura controllata (max 24°C), mediante refrigerazione con acqua di pozzo, seguente svinatura proseguo dell'attività fermentativa lenta per ulteriori 30 giorni. Conservazione in recipienti di acciaio inox 316 e successivo affinamento per almeno 2/3 anni in botti di rovere da 20 hl. Messo in bottiglia, viene posto in cestoni da 500 bottiglie ed alloggiato in magazzino termocondizionato per il successivo affinamento.

- Questa lavorazione consente l'ottenimento di un rosso da lungo invecchiamento. In questo caso la lunga macerazione abbinata all'elevata acidità fissa predispongono il vino ad una lunga sosta per l'affinamento.
- Alcol svolto: 13 % vol.
- Acidità totale: 5,68 g/l

ESAME ORGANOLETTICO:

Il tempo ha cancellato le tracce del vecchio “forte di campagna” che troneggiava su questa terra ed i ricordi si addensano lungo i filari delle vigne, dove l'anima contadina delle generazioni risale di nuovo e ti porta la nostalgia dei volti degli antenati, che fin dai tempi più remoti hanno amato e coltivato Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, in questa immensità colma e profonda di silenzi.... Il Cabernet Franc, come il Cabernet Sauvignon, provengono dal Sud-ovest della Francia e più precisamente dalla Gironda, zona altamente viticola situata tra i fiumi Garonna e Dordogna nella provincia di Bordeaux; furono importati in Italia dal Conte Manfredo di Sambuy nel 1820 e nello stesso anno giunsero anche in Friuli. Nonostante il Cabernet Franc sia scarsamente conosciuto e poco produttivo, è stato coltivato dai Bressan con cura e tenacia per la qualità e la finezza del vino che ne deriva: pieno, intenso, di gran corpo, aristocratico... insomma, una personalità superiore che si completa con le note fragranti di un elegantissimo Cabernet Sauvignon.

BRESSAN *Mastri vinai*