



# N°3

(Cabernet Sauvignon – Pinot Nero - Schioppettino)

*... era un sogno, ora è un vino...*

**VIGNETO:** - LOCALITÀ: CORONA ( Frazione del Comune di Mariano del Friuli) – GORIZIA  
- FOGLIO DI MAPPA: 1 – 4 – 5 - Comune Censuario di Corona  
- PARTICELLE CAT.: 1389/1 (parziale) – 1390/1 (parziale) – 1362 (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.

- SUPERFICIE TOTALE: 2.76.19 Ha.
- ANNO DI IMPIANTO: 1964 - 1980
- SESTO D'IMPIANTO: 2,70 x 0,80 m.
- CEPPI AD 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, il che porta a rese ridotte) leggera cimatura estiva per un migliore rapporto foglie / grappoli d'uva. Nessuna concimazione.

**UVA:**

- VARIETÀ: CABERNET SAUVIGNON - PINOT NERO - SCHIOPPETTINO
- ZONA DOC: Indicazione Geografica Tipica VENEZIA GIULIA
- PORTAINNESTI: SO 4 KL. 31 Op.
- SELEZIONE CLONALE: 337 Entav.//113 – Lb4 – Lb9// Selezione Friuli Venezia Giulia
- 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, esclusivamente di monovitigno con diraspapigiatura soffice, lunghissima macerazione con fermentazione principale su bucce, a temperatura controllata (max 25°C / 27°C), mediante refrigerazione, seguente svinatura e proseguo dell'attività fermentativa lenta per ulteriori 30 giorni in *barriques* di rovere francese da 225 litri. Conservazione nelle *cuvées* di acciaio inox e successivo affinamento per almeno 1 anno in botti di rovere da 20 hl. Messa in bottiglia a fine primavera, in cestoni di rovere da 500 bottiglie e posto in magazzino termocondizionato per il successivo affinamento di circa 15 mesi.

- 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: 13,4 % vol.
- Acidità totale: 5,50 g/l

**ESAME ORGANOLETTICO:** Nobile e raro risultato dell'amorevole combinazione di vini di altissimo rango; sapiente matrimonio tra classe internazionale di CABERNET SAUVIGNON e PINOT NERO coniugati alla classica tipicità friulana rappresentata dall'illustre SCHIOPPETTINO. La perla della famiglia BRESSAN presenta un bouquet pieno, vinoso – fruttato, leggermente erbaceo, di eccezionale eleganza, ricorda sentori di sottobosco quali il lampone, il mirtillo e la violetta ingentiliti dal primo soggiorno nelle *barriques* francese di rovere dolce da 225 litri sapientemente tostate dai BRESSAN stessi, che lo arricchiscono di aromi di muschio e legno aromatico per poi essere passato, per un anno almeno, nelle pregiate botti da 2000 litri di rovere di Slavonia per completarsi di un ricordo di vaniglia. Fermo ed aristocratico, ha nerbo deciso e stoffa alta, sapore pieno, caldo, rotondo, dalla vellutata intensità aromatica. Come un brillante, come un quadro d'autore riesce ad essere sempre unico, tanto è fatto nobile dalla "razza".