

# MY SLOW BURNING LIFE

You Make a Living from What You Get - But You Make a Life from What You Give

MERCOLEDÌ 11 APRILE 2012

## CONFIDENTIAL WINE



Matteo Toso

sommelier campione d'Italia 2012

per la Guida Ristoranti l'Espresso

### Bressan Pinot Grigio 2004

*“Bressan è un'azienda veramente unica ubicata a Farra d'Isonzo, tra Udine, Trieste e Gorizia, una delle zone più interessanti del Friuli. Azienda conservatrice a impatto zero, di ‘filosofia naturale’ e con grande tradizione, come indica anche la loro etichetta, di ‘Mastri Vinai’. Non è soltanto l'etichetta a indicare la loro abilità di produttori di poesie, ma soprattutto il vino, e che vino!! Un Pinot Grigio da standing ovation, come mai se ne erano visti: il colore è giallo intenso con riflessi aranciati dovuti ai suoi quasi 8 anni, che risultano soltanto all'anagrafe e non alle sensazioni olfatto-gustative. Il naso erbaceo colpisce per aver mantenuto ancora una leggera vinosità, albicocca sottospirito e mandorla dolce. In bocca è morbido e maturo, una vena acida lunga, ben fusa e ben presente, ricorda il terreno dove nasce questo bianco fuoriclasse, che chiude con un finale importante e austero di vaniglia e scorza di arancia”.*

DOVE COME QUANDO

Bressan Mastri Vinai

Via Conti Zoppini, 35

Farra d'Isonzo (GO)



Tel. +39 0481 888 131

[www.bressanwines.com](http://www.bressanwines.com)

Produzione: 45.000 bottiglie

Ettari di vigna: 20

Bressan Pinot Grigio 2004

Vigneto: località Corona

(Mariano del Friuli)

Ettari: 1,40

Vitigno: Pinot Grigio

Doc Isonzo del Friuli

Prezzo in enoteca: euro 18,70

PUBBLICATO DAMAURO REMONDINO A20:25