



Ego

...per chi beve il vino e non l'etichetta....

VIGNETO: - LOCALITÀ: CORONA (Frazione del Comune di Mariano del Friuli) - Gorizia

- FOGLIO DI MAPPA: 1 - 3 - 4 - 5 - Comune Cens. di Corona

- PARTICELLE CAT.: 1362 (parziale) - 1369 - 1403 // 1387 - 1389/1 (parziale) - 1390/1 (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: 3.00.32 Ha.

- ANNO DI IMPIANTO: 1976 -1982 - 1983 - 1989 - 2005

- 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 singolo (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: SCHIOPPETTINO + CABERNET FRANC

- ZONA DOC: Indicazione Geografica Protetta VENEZIA GIULIA

- PORTAINNESTI: SO4; KL. 31 Op.

- SELEZIONE CLONALE: Selez. Friuli V. G.; KL. Ferrari, 331-332-623-214 Antav; 337 Entav. - R 5

- RESA PER ETTARO: Ton. 3,5 / per ettaro

- RESA PER CEPPO: kg 0,800 / per pianta

VENDEMMIA: in sovraturazione, quasi appassimento, ottimizzata in funzione delle evoluzioni specifiche e particolari di fermentazione di questo particolare vino autoctono. Vendemmia effettuata esclusivamente a mano.

VINO: Diraspatura e pigiatura delle uve, seguente *fermentazione spontanea* (... i lieviti sono da sempre presenti naturalmente sull'uva...) *sulle bucce* per circa 30 giorni, durante i quali vengono effettuate svariate *follature, rimontaggi ed 1 o 2 "delestage" giornalieri*; terminata questa fase si passa alla separazione del mosto fermentato dalle bucce, che vengono dolcemente strizzate solamente per favorirne lo sgrondo totale e null'altro.

Quindi, come l'antica tradizione vuole, il vino viene posto in differenti *botti da 2000 litri*, costruite artigianalmente, usando ancora oggi *diverse varietà di legno* tipiche della zona, dove prosegue l'attività fermentativa secondaria. In questi fusti il vino può iniziare la sua vita, decidendo in modo autonomo e del tutto naturale, quando svolgere la fermentazione malolattica... se tutta assieme o in svariati anni, un po' alla volta... (... l'uomo rispettoso della natura non può mai sostituirsi ad essa...). Nei successivi 3 - 4 anni il vino prosegue il suo *affinamento "sui lieviti"* ("sur lies") con "batonnage" (rimiscolamento dei lieviti) periodici.

Quando il vino ha raggiunto una maturazione soddisfacente, si travasano le diverse botti in un unico recipiente di acciaio, dove sosterrà per almeno 3 mesi, per favorirne la fusione delle diverse anime e la *naturale decantazione* delle parti grossolane sul fondo; quindi, *messo in bottiglia, senza alcuna filtrazione* e posto in cestoni di legno dalla capienza di 500 bottiglie ed alloggiato in un magazzino dalla temperatura costante per il successivo affinamento.

- Alcol svolto: da 12,5% Vol. a 13,5% Vol.

- Acidità totale: da 7,80 g/l a 8,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO: L'anima più nascosta, ma più vera, di ogni terra si manifesta nel suo vino autoctono... muto testimone di una tradizione secolare, silenzioso guardiano di antiche ritualità dove la verità è negli occhi di chi guarda, umile custode di una cultura millenaria che ci insegna che "l'origine fa la differenza"... qui nasce EGO ("io" in latino), frutto dell'esperienza di dieci generazioni di mastri vinai BRESSAN, gelosi custodi di un passato che fanno rivivere ogni giorno in questo vino, intensamente vellutato, dove una sinfonia di profumi di sottobosco fanno da corollario ad un *bouquet* di pepe e muschio che evolvono gradualmente per lasciare spazio a sentori di goudron, tartufo e legno aromatico.

 BRESSAN *Mastri vinai*