



GRIGIO IN GRIGIO

...naturalmente fuori dai limiti ...

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

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

- PARTICELLE CAT.: 1387 (parziale) - 1389/1 (parziale) - 1389/4 (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: 1.40.89 Ha.

- ANNO DI IMPIANTO: 1990

- 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) leggera cimatura estiva per un migliore rapporto foglie / grappoli d'uva. Nessuna concimazione.

UVA: - VARIETÀ: PINOT GRIGIO 100%

- ZONA DOC: Isonzo del Friuli

- PORTAINNESTI: SO 4 KL. 31 Op.

- SELEZIONE CLONALE: kl. R6, 52 - 53 - 457 Antav., 49 / 207 Fr.

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

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

VENDEMMIA: tardiva (metà Ottobre), quando l'uva naturalmente appassisce leggermente sulla vite, viene vendemmiata a mano (...come tutte le nostre uve), facendo attenzione a selezionare solamente i grappoli migliori.

VINO: diraspatura delle uve *sovramature* e sane; *fermentazione spontanea* (senza aggiunta di alcun lievito) *sulle bucce* (...come un rosso) per circa **4 settimane**, senza nessun controllo di temperatura e nessuna aggiunta di solfiti. Terminata la fermentazione, *il vino continua a rimanere a contatto delle bucce per altri 7 mesi*. Segue svinatura e travaso in *botti di Ciliegio Selvatico*, assolutamente *non tostate*, dove si *affina sui suoi stessi lieviti ("sur lies") per ulteriori 6 anni*, durante i quali si effettuano frequenti battonage. Prima dell'imbottigliamento, il vino viene *travasato in contenitori di acciaio*, affinché si *ripulisca da solo*, decantando naturalmente tutti i lieviti in sospensione e consentendoci di imbottigliarlo *senza alcuna filtrazione*. Messa in bottiglia, viene accuratamente stoccato in cestoni di legno e posto in cantina per un ulteriore affinamento.

Questo vino viene prodotto solo in certe annate, quando l'unicità della stagione diventa la condizione irrinunciabile per realizzare quest'altra *piccola stella* del *micro-cosmo* BRESSAN.

ESAME ORGANOLETTICO: La prolungata sosta del vino a contatto con le bucce ne determina il colore intensamente ramato di questo *Pinot Grigio*, nonché i suoi aromi penetranti di frutta matura, addolciti dalla lunga permanenza nei carati di ciliegio che gli donano una *nouance* arrogantemente dolce del *piu'* nobile e fine sciroppo di amarene.