



PINOT NERO

...raffinatezza e classe d'altri tempi...

- VIGNETO:** - LOCALITÀ: CORONA (Frazione del Comune di Mariano del Friuli) + Farra d'Is.(Gorizia)
- FOGLIO DI MAPPA: 1 - 3 - 4 - 5 Comune Censuario di Corona // 10 Comune Censuario di Farra
 - PARTICELLE CAT.: 1389/1 (parziale) // 161/10
 - 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: 1.32.56 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 NERO 100%
 - ZONA DOC: Isonzo del Friuli e Collio
 - PORTAINNESTI: SO 4 KL. 31 Op.
 - SELEZIONE CLONALE: cl. 113 - 115 - Lb4 - Lb9 - R4 - R18 - 777 - 828
 - RESA PER ETTARO: Ton. 3,5 / per ettaro
 - RESA PER CEPPO: kg 0,800 / per pianta

VENDEMMIA: in leggera sovraturazione, ottimizzata in funzione della curva di evoluzione annua ed 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" (rimescolamento dei lieviti) periodici.

Quando il vino ha raggiunto una maturazione soddisfacente, si travasano le diverse botti in un unico recipiente di acciaio, dove sosterà 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: Quando, nella scala sentimentale di un essere umano, il vino diventa fonte di contatto raro e gratificante con la propria terra, allora nasce un vino, che per noi simboleggia tutto l'orgoglio per le nostre antiche tradizioni e per il nostro impegno. Con questi presupposti vede la luce il nostro Pinot Nero, come fosse la prima pietra dove poggia solidamente la nostra storia, vero gioiello di maestri di vigna, unisce sapientemente l'assoluta eleganza con l'aristocratica fierezza di questa varietà. Pensato per la lunga sosta in fusti di legni diversi, dove affina evolvendo i sentori di *goudron*, tartufo, lampone e mora selvatica in un elegante *bouquet* etereo, quasi balsamico, di sottobosco e spezie. Vino dalla ferma personalità, ma allo stesso tempo vellutato, quasi sensuale, come un caldo abbraccio rassicurante e tenero, di un'estate che non vuole finire mai.

 **BRESSAN** *Mastri vinai*