



VERDUZZO Friulano (Dry)

...elegantemente aristocratico,
fieramente friulano...

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

- FOGLIO DI MAPPA: 3 – 4 Comune Censuario di Corona
- PARTICELLE CAT.: 1387 - 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: 1.51.44 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: Verduzzo Friulano
 - ZONA DOC: Isonzo del Friuli
 - PORTAINNESTI: SO 4 KI. 31 Op.
 - SELEZIONE CLONALE: Sel. Verduzzo Friulano
 - RESA PER ETTARO: Ton. 3,5 / per ettaro
 - RESA PER CEPPO: kg 0,800 / per pianta

VENDEMMIA: assolutamente tardiva, in quanto devono maturare i tannini... che, nonostante sia un bianco, sono ampiamente presenti... stranezza ed unicità, quasi fosse uno strano gioco della natura. (Raccolta 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 4 settimane; 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. 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 sosterrà per almeno 3 mesi, per favorirne 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 7,50 g/l a 8,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO: Il vastissimo patrimonio culturale tramandato da queste terre, insieme all'espressione più tipica della realtà vinicola della zona, sono connubio ideale per suggestivi itinerari alla scoperta dei segreti del tempo... come il vino: prodotto che ha in se qualcosa di magico... tramite privilegiato tra l'uomo e la terra... testimone di un'armonia che mai dovrà essere spezzata. Varietà autoctona recuperata da questa tradizione, il Verduzzo è il figlio eletto di un'uva che parla del calore di vigneti ben soleggiati che esaltano tutti i profumi ed i sapori della vendemmia. Vino con ampissimo spettro d'utilizzo; elegante di corpo, di un bel colore giallo carico, con sfumature ambrate; profumo delicato con "nuances" di fiori e frutti, appena vinificato, assume quindi una carezzevole fragranza che ricorda l'artemisia e la crosta di pane. Con l'invecchiamento nei grandi fusti di rovere, compaiono le fugaci sfumature di erbe rare, di sottobosco, di frutta secca, perfettamente amalgamate per la delizia dell'olfatto più raffinato. Vino adattissimo anche su pesci grassi, quale il salmone, accompagna in modo perfetto le ostriche e tutto il crudo... per non parlare di qualunque formaggio importante o salume di nicchia.

CENNI STORICI: Il VERDUZZO Friulano è citato già alla metà del 1800 fra le viti d'origine friulana più rappresentative e tipiche della zona. Certamente antichissimo e molto diffuso un tempo, lo troviamo descritto anche dall'Acerbi nel suo "Viti Friulane ne' contorni di Udine". La nostra azienda è una delle poche che ancora oggi vinifica questo vino rigorosamente secco, nel rispetto della più pura tradizione.

BRESSAN Mastri vinai