



N°3

...era un sogno, ora è un vino...

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

- FOGLIO DI MAPPA: 1 - 4 - 5 - Comune Censuario di Corona
- PARTICELLE CAT.: 1389/1 (parziale) - 1390/1 (parziale) - 1362 (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: 2.76.19 Ha.
- ANNO DI IMPIANTO: 1964 - 1980
- 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: CABERNET SAUVIGNON - PINOT NERO - SCHIOPPETTINO
 - ZONA DOC: Indicazione Geografica Tipica VENEZIA GIULIA
 - PORTAINNESTI: SO 4 KL. 31 Op.
 - SELEZIONE CLONALE: 337 Entav.//113 - Lb4 - Lb9// Selezione Friuli Venezia Giulia
 - RESA PER ETTARO: Ton 3,5 / per ettaro
 - RESA PER CEPPO: kg 0,800 / per pianta

VENDEMMIA: giusta fisiologicamente, ottimizzata in funzione della curva di maturazione 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" (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: Nobile e raro risultato dell'amorevole combinazione di vini di altissimo rango; sapiente matrimonio tra classe internazionale di CABERNET SAUVIGNON e PINOT NERO coniugati alla classica tipicità friulana rappresentata dall'illustre SCHIOPPETTINO. La perla della famiglia BRESSAN presenta un bouquet pieno, vinoso - fruttato, di eccezionale eleganza, ricorda sentori di sottobosco quali il lampone, il mirtillo e la violetta ingentiliti dal soggiorno nelle grandi botti di rovere da 2000 litri assolutamente non tostate, che lo arricchiscono di aromi di muschio aromatico. Fermo ed aristocratico, ha nerbo deciso e stoffa alta, sapore pieno, caldo, rotondo, dalla vellutata intensità aromatica.

 BRESSAN *Mastri vinai*