



Carat

...la magia della tradizione...

- VIGNETO:**
- LOCALITÀ: FARRA D'ISONZO - GORIZIA
 - FOGLIO DI MAPPA: 6 -10 - Comune Censuario di Farra d'Isonzo
 - PARTICELLE CAT.: 152 / 17
 - TIPO DI TERRENO: antico, con un'età variabile dai 35 ai 55 milioni di anni; colline di natura prevalentemente argillosa, con presenza massiccia di marne calcaree scistose, fogliettate e strati di arenarie di natura quarzoso-feldspatica, di origine eocenica. 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: 1.91.11 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 - EST / SUD - OVEST
 - 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: Tocai Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla
 - ZONA DOC: Collio
 - PORTAINNESTI: SO 4 CL. 74 // SO 4 KI. 31 Op.
 - SELEZIONE CLONALE: R 14 // VCR 4 // Rib.
 - RESA PER ETTARO: Ton. 3,5 / per ettaro
 - RESA PER CEPPO: kg 0,800 / per pianta

VENDEMMIA: tardiva, 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 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 6,50 g/l a 7,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO: La tradizione è il rispetto delle conoscenze che abbiamo ereditato dall'esperienza dei nostri padri. Ecco perché, ancora oggi come ieri, per noi BRESSAN, il CARAT è il classico uvaggio ottenuto esclusivamente dall'unione delle pregiate varietà *Tocai Friulano, Malvasia e Ribolla Gialla*, che da sempre trovano il loro habitat ideale sui pendii collinari di marne arenarie del Collio. Il CARAT è una delle gemme del Friuli: di colore giallo intenso, quasi arancione (il colore intenso è dovuto alla vendemmia tardiva delle uve perfettamente sane e mature e la successiva fermentazione completa sulle bucce), profumo esplose in un bouquet intenso, piacevolmente suadente, con sentori che ricordano frutta secca, albicocca, pesca - noce, mandorla che si apre in un bouquet elegantissimo. Carezzevolmente equilibrato dopo il soggiorno nei fusti da 20 HL, lascia trasparire note che ricordano anche l'acacia, la cera ed il miele più prezioso. Vino che si presta perfettamente in ogni occasione, esprimendo sempre tutta la sua finezza.

BRESSAN *Mastri vinai*