



Carat

(Tocai - Malvasia - Ribolla)

... 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 unilaterale (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: kg 4200
- RESA PER CEPPA: kg 0,900

VENDEMMIA: tardiva, ottimizzata in funzione della curva di maturazione ed effettuata esclusivamente a mano.

VINO: ammostatura delle uve mediante diraspapigiatura soffice, lieve macerazione sulle bucce con rimontaggi frequenti, seguente svinatura e successiva pressatura soffice; decantazione a freddo del mosto ed eliminazione totale di tutta la parte decantata. Travasato solo il fiore del mosto, si passa alla fermentazione a temperatura controllata (19 – 21°C) mediante refrigerazione per circa 20 – 25 giorni; nuovamente travasato, parte in *barriques* da 225 litri e parte in *fusti di rovere* da 2000 litri, si prosegue l'attività fermentativa "sur lies" ("sui lieviti") con *bâtonnage* quotidiani, per circa un anno. Segue unione delle *barriques* e delle botti in recipienti di acciaio inox 316 per un ulteriore affinamento per almeno 2 – 3 mesi. Messo in bottiglia, viene posto in cestoni da 500 bottiglie ed alloggiato in magazzino termocondizionato per il successivo affinamento.

- Questa lavorazione consente l'ottenimento di un bianco da lungo invecchiamento.
- Alcol svolto: 13 % vol.
- Acidità totale: 5,60 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 hanno trovato da secoli il loro habitat ideale sui pendii collinari di marne arenarie del Collio. Il CARAT è una delle gemme del Friuli: di colore giallo – paglierino, profumo aromaticamente delicato, piacevolmente suadente, con sentori che ricordano l'albicocca, la pesca – noce, il melone e con un vago richiamo all'aroma di mandorla che si apre in un bouquet elegantissimo. Carezzevolmente equilibrato dopo il soggiorno nelle *barriques* e nei fusti di rovere, lascia trasparire le fugaci note che ricordano anche l'acacia ed il miele più prezioso. Vino che si presta perfettamente in ogni occasione, esprimendo sempre tutta la sua finezza.

BRESSAN *Mastri vinai*