

Ego

...per chi beve il vino e non l'etichetta...



VIGNETO:

- LOCALITÀ: CORONA (Frazione del Comune di Mariano del Friuli) – Gorizia
- FOGLIO DI MAPPA: 1 - 3 - 4 - 5 - Comune Cens. di Corona
- PARTICELLE CAT.: 1362 (parziale) – 1369 – 1403 // 1387
1389/1 (parziale) – 1390/1 (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: 3.00.32 Ha.
- ANNO DI IMPIANTO: 1976 –1982 - 1983 – 1989 - 2005
- 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 unilaterale (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: SCHIOPPETTINO + CABERNET
- ZONA DOC: Indicazione Geografica Tipica VENEZIA GIULIA
- PORTAINNESTI: SO4; KL. 31 Op.
- SELEZIONE CLONALE: Selez. Friuli V. G.; KL. Ferrari, 331-332-623-214 Antav; 337 Entav. - R 5
- RESA PER ETTARO: kg 4000
- RESA PER CEPPO: kg 0,900

VENDEMMIA: in sovraturazione, quasi appassimento, ottimizzata in funzione delle evoluzioni specifiche e particolari di fermentazione di questo particolare vino autoctono. Vendemmia effettuata esclusivamente a mano.

VINO: ammostatura delle uve, esclusivamente di monovitigno con diraspigiatura soffice, lunghissima macerazione con fermentazione principale su bucce per circa 30 giorni, a temperatura controllata (max 25°C), mediante termocondizionamento, 2 – 3 “délestage” giornalieri; seguente svinatura e proseguo dell'attività fermentativa secondaria lenta in *barriques* di rovere francese da 225 litri. Conservazione nelle *cuvés* di acciaio inox e successivo affinamento per almeno 3 anni in botti di rovere da 20 hl. Messo in bottiglia a fine primavera, viene posto in cestoni da 500 bottiglie e posto in magazzino termocondizionato per il successivo affinamento di circa 15 mesi.

- Questa lavorazione consente l'ottenimento di un rosso da lungo invecchiamento. In questo caso la lunga macerazione abbinata all'elevata acidità fissa predispongono il vino ad una lunga sosta per l'affinamento.

- Alcol svolto: 13 % vol.
- Acidità totale: 6,80 g/l

ESAME ORGANOLETTICO: L'anima più nascosta, ma più vera, di ogni terra si manifesta nel suo vino autoctono... muto testimone di una tradizione secolare, silenzioso guardiano di antiche ritualità dove la verità è negli occhi di chi guarda, umile custode di una cultura millenaria che ci insegna che “l'origine fa la differenza”... qui nasce EGO (“io” in latino), frutto dell'esperienza di dieci generazioni di mastri vinai BRESSAN, gelosi custodi di un passato che fanno rivivere ogni giorno in questo vino, intensamente vellutato, dove una sinfonia di profumi di sottobosco fanno da corollario ad un *bouquet* di pepe e muschio che evolvono gradualmente per lasciare spazio a sentori di goudron, tartufo e legno aromatico. (Ogni singola bottiglia viene firmata a mano dal produttore)

BRESSAN *Mastri vinai*