



# Pinot Nero

...raffinata e classe d'altri tempi...

**VIGNETO:** - LOCALITÀ: CORONA ( Frazione del Comune di Mariano del Friuli) + Farra d'Is.(Gorizia)  
- FOGLIO DI MAPPA: 1 – 3 - 4 – 5 Comune Censuario di Corona // 10 Comune Censuario di Farra  
- PARTICELLE CAT.: 1389/1 (parziale) // 161/10  
- 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: 1.32.56 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 unilaterale (con 4 – 5 gemme per ceppo) leggera cimatura estiva per un migliore rapporto foglie / grappoli d'uva. Nessuna concimazione.

**UVA:** - VARIETÀ: PINOT NERO 100%  
- ZONA DOC: Isonzo del Friuli e Collio  
- PORTAINNESTI: SO 4 KL. 31 Op.  
- SELEZIONE CLONALE: cl. 113 – 115 - Lb4 – Lb9 – R4 – R18 – 777 - 828  
- RESA PER ETTARO: kg 4100  
- RESA PER CEPPO: kg 0,900

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

**VINO:** ammostatura delle uve, esclusivamente di monovitigno con diraspapigiatura soffice, lunga macerazione con fermentazione principale su bucce, a temperatura controllata (24°C), mediante refrigerazione con acqua di pozzo, seguente svinatura proseguo dell'attività fermentativa lenta per ulteriori 30 giorni. Conservazione in recipienti di acciaio inox 316 e successivo affinamento per almeno 2 anni in *fusti* di rovere da 2000 litri. Messa in bottiglia ed alloggiato in cestoni da 500 bottiglie, viene posto in magazzino termocondizionato per il successivo affinamento.

- 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: 13,5% vol.
- Acidità totale: 6,20 g/l

**ESAME ORGANOLETTICO:** Vero gioiello di maestri di vigna e cantina, frutto esclusivo di selezionatissime uve di Pinot Nero, materia prima nobile quanto il mestiere e la cura maniacale riservata dai Bressan per far del suo nettare un prodotto di prestigio : Vino predisposto alla lunga sosta in fusti di rovere dove si affina notevolmente evolvendo le caratteristiche organolettiche in sfumature in cui spiccano il *goudron*, il legno bruciato, il tartufo, il lampone e la mora selvatica. Con l'invecchiamento si evolve in elegante bouquet etereo di sottobosco e muschio. Dal colore rosso rubino, asciutto, un po' aromatico; insomma è un vino aristocratico da grandi intenditori.

**BRESSAN** *Mastri vinai*