



Verduzzo Friulano

(Secco)

... elegantemente aristocratico, fieramente friulano...

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

- FOGLIO DI MAPPA: 3 – 4 Comune Censuario di Corona

- PARTICELLE CAT.: 1387 - 1389/1 (parziale) – 1389/4 (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: 1.51.44 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: Verduzzo Friulano 100%

- ZONA DOC: Isonzo del Friuli

- PORTAINNESTI: SO 4 KI. 31 Op.

- SELEZIONE CLONALE: Sel. Verduzzo Friulano

- RESA PER ETTARO: kg 4200

- RESA PER CEPPO: kg 0,900

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

VINO: pigiadiraspatura delle uve esclusivamente di monovitigno; stazionamento e rimontaggi in criomacerazione nelle prime 48 ore, 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 in *barriques* da 225 litri, con i suoi stessi lieviti, si prosegue l'attività fermentativa “*sur lies*” (“sui lieviti”) per minimo 8 mesi. Segue unione delle *barriques* e conservazione in recipienti di acciaio inox 316 per ulteriore affinamento ed amalgama per almeno 2 - 3 mesi. Messo in bottiglia a fine estate, 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: 13,63% vol.

- Acidità totale: 5,45 g/l

ESAME ORGANOLETTICO: dal colore giallo con trasparenze verdognole. Profumo ampio e fresco, con *bouquet* che ricorda molto la mela, la pera, la pesca – noce, l'albicocca, l'acacia... leggermente tannico con sapore asciutto, di corpo amabile, equilibrato e piacevole dal retrogusto di mandorla, con sentori di fiori selvatici. Vino autoctono friulano da grandi intenditori.

CENNI STORICI: Il VERDUZZO Friulano è citato già alla metà del 1800 fra le viti d'origine friulana più rappresentative e tipiche della zona. Certamente antichissimo e molto diffuso un tempo, lo troviamo descritto anche dall'Acerbi nel suo “Viti Friulane ne' contorni di Udine”. La nostra azienda è una delle poche che ancora oggi vinifica questo vino rigorosamente secco.

 **BRESSAN** *Mestri vinai*