

# IL MIO VINO

ALLA SCOPERTA DI GRANDI VINI SCONOSCIUTI

**DAVIDE  
E GOLIA  
QUATTRO  
PINOT NERO  
A MENO  
DI 20 EURO  
CONTRO  
UNO DA 44**

PAG. 13

**LA GRANDE  
DELUSIONE  
IL PINOT NERO  
CASTELLO  
DELLA SALA  
ANTINORI**

PAG. 41

NOVEMBRE 2005 - € 4,00



IL MIO CASTELLO EDITORE

**SPECIALE  
LE MIGLIORI  
BOLLICINE  
D'ITALIA**

PAG. 22

**IL VINO  
DEL MESE  
SAUVIGNON  
CA' RONESCA**

PAG. 5

## ANDARE PER CANTINE

FRIULI

### Bressan Mastri Vinai

via Conti Zoppini 35  
34070 Farra d'Isonzo (Go)  
tel. 0481.888131 - fax 0481.889824  
email: bressanwines@tin.it  
sito internet in costruzione

#### Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno.  
Orari: 8-12 13-18.  
Le visite vanno prenotate.  
Non sono accettate le carte  
di credito.

#### Per arrivarci:

Si percorre l'autostrada A4 e,  
nel tratto Venezia-Trieste, si esce  
al casello di Villesse-Gorizia. Si  
prosegue quindi sulla superstrada  
fino allo svincolo di Gradisca  
d'Isonzo. Da qui, sulla Statale 351,  
si continua in direzione  
Gorizia, fino ad incontrare, dopo  
2 km, l'abitato di Farra d'Isonzo.

Venticinque ettari di splendidi vigneti tra il Collo e la valle dell'Isonzo appartengono alla famiglia Bressan, vignaioli e produttori storici fin dal 1726. Nereo e Fulvio, padre e figlio, si occupano rispettivamente della vigna e della cantina, con l'obiettivo di migliorare, attraverso il vino, la qualità della vita, facendo capire cos'è un "vino d'autore". Il 75% dei vitigni danno uve a bacca rossa, il rimanente 25% è riservato ai grappoli a bacca bianca. Ogni pianta produce al massimo 0,8 - 1 kg d'uva, e i vitigni predominanti sono saldamente legati alla tradizione friulana: l'elegante Schioppettino, il raffinato Pignolo, l'antico Verduzzo friulano secco e il "Carat" - antico uvaggio bianco di Tocai, Malvasia e Ribolla Gialla... e poi il prestigioso Pinot Nero e i personalissimi uvaggi "Vintage N°3" ed "Ego", a base di varietà rosse autoctone Friulane. Una visita in cantina è l'occasione d'oro per scoprire vini di grande qualità e tradizione e per visitare un territorio dalla straordinaria armonia.

### I vini principali, prezzi e abbinamenti

#### Rossi

##### Schioppettino Igt Venezia Giulia 2002

35 euro  
**Vitigno:** Schioppettino (ribolla nera)  
**Giusto per:** pappardelle alla lepre, selvaggina, carni nobili e formaggi.  
**Servire a:** 18/21°



##### Pinot Nero Igt Venezia Giulia 2001

35 euro  
**Vitigno:** pinot nero 100%  
**Giusto per:** carni bianche e rosse, arrosto, pollame nobile.  
**Servire a:** 18/21°



#### Bianchi

##### Carat, Igt Venezia Giulia 2003

30 euro  
**Vitigno:** tocai friulano 80%, malvasia 10%, ribolla gialla 10%.  
**Giusto per:** pesce, crostacei, formaggi erborinati, foie gras, pollame nobile.  
**Servire a:** 16/18°



##### Verduzzo friulano, Igt Venezia Giulia 2003

35 euro  
**Vitigno:** verduzzo friulano 100%  
**Giusto per:** piatti di pesce anche "grassi", foie gras, formaggi stagionati ed erborinati, prosciutto e insaccati.  
**Servire a:** 16/18°

