

FARRA D'ISONZO (GO)

Bressan Mastri Vinai

Via Conti Zoppini, 35
tel. 0481 888131
www.bressanwines.com
bressanwines@tin.it



20 ha - 55.000 bt

vende in cantina

VITA - La famiglia Bressan ha una storia agricola centenaria; gli ultimi protagonisti sono il padre Nereo e il figlio Fulvio. Per decenni Nereo ha condotto una doppia vita: alla mattina gestiva una rinomata macelleria di Gorizia mentre il pomeriggio lo passava a fare il viticoltore, trascorrendo tutto il suo tempo tra i vigneti lasciati dal nonno. Oggi la cantina viene gestita dal figlio Fulvio (45 anni), mentre Nereo (78 anni) è ancora tutti i giorni al lavoro tra i filari.

VIGNE - I vigneti sono in piccola parte attorno alla cantina, ultima enclave della Doc Collio; il corpo più consistente è invece a Corona, nella piana alluvionale dell'Isonzo, su terreno ghiaioso molto vocato per componenti fisico-chimiche e podologiche alla coltivazione dei vitigni rossi friulani. Tutte le vigne provengono da selezione massale; il terreno viene continuamente lavorato, non vengono utilizzate sostanze chimiche di sintesi, non si fa mai uso di irrigazione, neanche di soccorso.

VINI - In cantina si applicano pochi precetti: macerazione sulle bucce per tutte le uve, nessun utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento, lunghi tempi di affinamento. Il **Carat 2004** (friulano, malvasia, ribolla gialla; 6.600 bt; 15 €) affascina perché nonostante l'età possiede un frutto fresco e ben definito; la tannicità è ben controllata e arricchisce il carattere del vino. Lo **Schioppettino 2004** (13.200 bt; 33 €) ha frutto maturo, perfettamente evoluto e dotato di vivace acidità, molto tipico nelle note speziate. Da ultimo il **Pignolo 1999** (pignolo; 4.000 bt; 60 €); la lunga permanenza in cantina e in bottiglia ha perfettamente arrotondato le asperità tanniche del vitigno e il vino si presenta rotondo ed elegante, lunghissimo al gusto, con una sensazione persistente di pepe nero.

vino slow **VERDUZZO FRIULANO 2006** (6.600 bt; 27 €) Nasce da un ragionamento singolare: il verduzzo ha grande tannicità, invece di nasconderla esaltiamola. Il risultato è incredibile: all'iniziale gradevole asciuttezza del gusto segue un finale dolce di frutto che riempie e appaga.

CONCIMI letame naturale
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI autoctoni
UVE 100% di proprietà

522 | FRIULI VENEZIA GIULIA | Collio e Isonzo

guida 2011

slow
wine

STORIE
DI VITA
VIGNE
VINI
IN
ITALIA

Slow Food Editore

A muso duro

Nel suo essere contadino Fulvio mette a frutto la laurea in Psicologia nel rapporto continuo, quasi dialettico, che ha con i suoi vini, che vengono imbottigliati e messi in commercio solamente quando lui li considera pronti, indipendentemente dall'annata e dalle esigenze commerciali. Fulvio li segue tutti i giorni in cantina; li accudisce, li illude promettendo un vicino imbottigliamento e poi li lascia ancora nelle botti finché non è contento. Spesso il confronto avviene a muso duro, perché il carattere di Fulvio è per sua natura sanguigno, impetuoso. Ma alla fine di questa disputa tra uomo e vino chi ci guadagna (in qualità) è sempre il vino.