



# Карат

(Токай Фриуляно + Мальвазия + Риболла)

...Волиебство традиции...

## Виноградник:

- Месторасположение: Фарра д'Изонцо, провинция Гориции, Италия
- Лист карты земельной книги: 6 – 10 Фарра д'Изонцо
- N° участков земельной книги: 152 / 17
- Тип почвы: древняя, возраст почвы от 35 до 55 миллионов лет; холмы преимущественно глинистой и известковой пород кварцевой природы, необычайно богатые соединениями кальция. Подобные характеристики почвы в комплексе с ничтожным количеством органических веществ и питательных элементов, вынуждают виноградные деревья на очень умеренную вегетацию (произростание) и малую производительность, таким образом положительно влияя на концентрацию МАКРО и МИКРО компонентов – составных частей винограда и, следовательно, вина.
- Общая площадь: 1,91.11 Га
- Год посадки виноградников: 1990
- Шаг (формат) посадки: 2,70 x 0,80 м
- Количество виноградных деревьев на 1 Га: 4630
- Расположение рядов: с северо-запада на юг
- Техника выращивания (культивации): односторонний ГУЙОТ (Singular GUYOT) с 4 – 5 почками (потенциальными гроздьями винограда) на 1 растении. Легкое обрезание веток в летний период для достижения оптимального соотношения между площадью поверхности листьев и количеством гроздей. Никакого химического удобрения.

## Виноград:

- Разновидность: Токай Фриуляно + Мальвазия + Риболла Джалла
- Зона происхождения: D.O.C. COLLIO или COLLIO Goriziano
- Корневая система: SO4 CL. 74 // SO4 KL. 31 Op.
- Клональный отбор: R 14 // VCR 4 // Rib.
- Урожай с 1 Га: 4200 кг
- Урожай с 1 дерева: 0,900 кг

Сбор урожая: поздний, оптимизирован в зависимости от кривой созревания урожая и осуществляется исключительно вручную.

Производство: виноградные ягоды отделяются от гребней и слегка прессуются; виноградный сок или сусло вместе с кожурой поступает в цистерну; «холодная» мацерация (контакт между суслем и кожурой) на кожуре с частыми перемешиваниями (rimontaggi) в течение 48 часов; далее следует отделение сусла от виноградной кожуры путем мягкой прессовки, охлаждение сусла и удаление появившегося осадка. Первая фаза брожения происходит в цистерне из нержавеющей стали N° 316 при контролируемой температуре (19 – 21 °C) в течение 20 – 25 дней; последующая фаза брожения происходит частично в баррик (дубовых бочках, емкостью 225 литров) и остальная часть в больших бочках, емкостью 2000 литров «на дрожжах» («sui lieviti») с регулярным перемешиванием в течение 1 года. После чего содержимое баррик и больших бочек в цистерны из нержавеющей стали N° 316 для последующего совершенствования (минимум 2 – 3 месяца). Разливка по бутылкам и последующий «отдых» вина в деревянных ящиках, по 500 бутылок каждый, на термокондиционированном складе.

Подобная техника производства позволяет получить белое сухое вино предрасположенное к длительному хранению.

- Содержание алкоголя: 13%
- Общая кислотность: 5,60 г/л

Органолептический анализ: Наши традиции – это в первую очередь уважение знаний и опыта, который мы унаследовали от наших предков. Именно поэтому, для виноделов БРЕССАН, **КАРАТ**, полученное исключительно из традиционных сортов винограда Фриули – Токай Фриуляно, Мальвазия и Риболла Джалла (Желтая Риболла), нашедших здесь уже много веков назад идеальные условия для произростания, является особенной ценностью.

КАРАТ – один из драгоценных камней Фриули: желто – соломенного цвета, с деликатным и завлекающим ароматом, напоминающим абрикос, персик, дыню, аромат миндаля, который открывается в элегантнейший букет... необычайно гармоничен и уравновешен ..... после пребывания в дубовых бочках выявляет ноты акации и меда. Это вино в совершенстве подходит для любого случая, всегда выражая всю свою утонченность и деликатность...

 **BRESSAN** *Mastri vinai*