



Вердуццо Фриуляно (сухое)

...элегантно и благородно... хорошее вино Фриулийского происхождения...

Виноградник:

- Месторасположение: Корона, провинция Гориции, Италия
- Лист карты земельной книги: 3 – 4 Корона
- N° участков земельной книги: 1387 частично – 1389/1 частично – 1389/4 частично
- Тип почвы: преимущественно каменистая, с большим количеством соединений железа. 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: 1,51,44 Га
- Год посадки виноградников: 1990
- Шаг (формат) посадки: 2,70 x 0,80 м
- Количество виноградных деревьев на 1 Га: 4630
- Расположение рядов: с северозапада 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: Вердуццо Фриуляно (Verduzzo Friulano)
- Зона происхождения: D.O.C. ISONZO del Friuli
- Корневая система: SO4 KL. 31 Op.
- Клональный отбор: Sel. Verduzzo Friulano
- 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 суслom и кожурой) на кожуре с частыми перемешиваниями (rimontaggi) в течение первых 48 часов; далее следует отделение сусла от виноградной кожуры путем мягкой прессовки, охлаждение сусла и удаление появившегося осадка. Брожение при контролируемой температуре (max 19 – 21 °C) в течение 20 – 25 дней; последующая фаза брожения частично в баррик (дубовых бочках, емкостью 225 литров) и остальная часть в больших бочках, емкостью 2000 литров каждая, «на дрожжах» («sui lieviti») с регулярным перемешиванием в течение минимум 8 месяцев. Последующее совершенствование вина в цистернах из нержавеющей стали N° 316 (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 сухое белое вино, способное не только сохранять свои первоначальные характеристики во времени, но и улучшать их.

- Содержание алкоголя: 13,63 %
- Общая кислотность: 5,45 г/л

Органолептический анализ: Желтого, почти янтарного цвета, может иметь зеленоватый оттенок. Имеет широкий свежий букет ароматов, напоминающий яблоко, грушу, персик, абрикос, аромат акации ... слегка и приятно терпко (Вердуццо – одно из немногих белых вин, имеющих большое количество танинов, как красные вина); имеет сухой вкус, необычайно уравновешенно, постепенно раскрывается во вторичном вкусе миндаля с запахом полевых цветов...

... Традиционное вино Фриули ... напиток для истинных знатоков и ценителей вин.

Исторические цитаты: Вердуццо Фриуляно было упомянуто уже в середине 1800 года, как наиболее представительная и типичная разновидность, имеющая свое происхождение в регионе Фриули. Брессан является одной из немногих хозяйств, которые производят это вино сухим.

 BRESSAN *Mastri vinai*