



Ego

...для тех, кто предпочитает наслаждаться истинным вином, а не этикеткой...

Виноградник:

- Месторасположение: Корона, провинция Гориции, Италия
- Лист карты земельной книги: 1 – 3 – 4 - 5 Корона
- № участков земельной книги: 1362 (частично) – 1369 – 1403 // 1387 1389/1 (частично) – 1390/1 (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: 3,00.32 Га
- Год посадки виноградников: 1976, 1982, 1983, 1989, 2005
- 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: Ськоппеттино (Schioppettino) + Кабернет (Cabernet)
- Зона происхождения: И.Джи. Ти. Венеция Джулия
- Корневая система: SO4 ; KL. 31 Op.
- Клональный отбор: Selez. Friuli Venezia Giulia; KL. Ferrari, 331-332-623-214 Antav; 337 Entav; R 5
- Урожай с 1 Га: 4000 кг
- Урожай с 1 дерева: 0,900 кг

Сбор урожая: поздний: достигается легкая перезрелость винограда (виноград слегка увялен). Момент начала сбора вычисляется с учетом особенностей развития и особенностей ферментации этого своеобразного регионального вина и осуществляется исключительно вручную.

Производство: виноградные ягоды отделяются от гребней и слегка прессуются; виноградный сок или сусло вместе с кожурой поступает в цистерну; очень длительная мацерация (контакт между суслом и кожурой) с основной ферментацией на кожуре в течение 30 дней при контролируемой температуре (max 25 °C); 2 – 3 ежедневные «перекачки» для аэрирования и перемешивания бродящей массы; далее следует отделение сусла от виноградной кожуры путем мягкой прессовки, после чего продолжается медленная вторичная ферментация в баррик (бочках из французского дуба, имеющих емкость 225 л). После окончания алкогольной ферментации вино «отдыхает» определенный период в цистернах из нержавеющей стали № 316, после чего поступает в деревянные бочки, емкостью 2000 литров каждая, для последующего «совершенствования» (affinamento) в течение минимум 3 лет. Разливка по бутылкам в начале весны и последующий «отдых» вина (еще около 15 месяцев) в деревянных ящиках по 500 бутылок каждый на термокондиционированном складе.

Подобная техника производства позволяет получить красное сухое вино, способное не только сохранять свои первоначальные характеристики во времени, но и бесконечно улучшать их. В данном случае, длительная мацерация (контакт сусла с кожурой), а также высокая общая кислотность вина предрасполагают вино к длительному периоду «выдержки» и длительному хранению в бутылке.

- Содержание алкоголя: 13,00 %
- Общая кислотность: 6,80 г/л

Органолептический анализ: Вино является отражением земли, на которой оно рождается..., молчаливым свидетелем многовековых традиций и древних ритуалов, хранителем тысячелетней культуры, которая учит, что «разница в винах заключается прежде всего в их происхождении...» (... различные вина можно скопировать, но нельзя скопировать культуру, опыт и вдохновение, с которым наши виноделы создают свои вина). Поэтому рождается «ЭГО» («Я» в переводе с латинского языка) – вино, созданное исключительно из традиционных сортов винограда региона Фриули (Ськоппеттино и Кабернет Франк). ЭГО – это результат работы десяти поколений мастеров-виноделов БРЕССАН – хранителей прошлого, которое продолжает жить в этом бархатистом вине, гармонично сочетающим в себе ароматы лесных ягод с запахом мха и перца, а также горелой древесины и трюфеля. (Каждая бутылка подписывается вручную производителем).

BRESSAN *Mastri vinai*