



№3

... была мечта... стала вином...

Виноградник:

- Месторасположение: Корона, провинция Гориции, Италия
- Лист карты земельной книги: 1- 4 – 5 Корона
- N° участков земельной книги: 1389/1 частично – 1390/1 частично – 1362 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: 2,76.19 Га
- Год посадки виноградников: 1964, 1980
- 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: Пинот Неро (Pinot Nero) + Скъоппеттино (Schioppettino) + Кабернет Совиньон (Cabernet Sauvignon)
- Зона происхождения: I.G.T. VENEZIA GIULIA (И.Джи. Ти. Венеция Джулия)
- Корневая система: SO4 KL. 31 Op.
- Клональный отбор: 337 Entav. // 113 – Lb4 – Lb9 // Selezione Friuli Venezia Giulia
- Урожай с 1 Га: 4200 кг
- Урожай с 1 дерева: 0,900 кг

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

Производство: виноградные ягоды отделяются от гребней и слегка прессуются; виноградный сок или сусло вместе с кожурой поступает в цистерну; длительная «холодная» мацерация (контакт между суслом и кожурой) после чего следует первая фаза брожения (ферментации) на коже при контролируемой температуре (max 25 - 27 °C); далее следует отделение сусла от виноградной кожуры путем мягкой прессовки. После чего молодое вино поступает в деревянные бочки, емкостью 225 литров каждая (barriques), где ферментативная деятельность (вторичное брожение) продолжается еще в течение 30 дней. После окончания брожения вино «отдыхает» определенный период в цистернах из нержавеющей стали N° 316, после чего поступает в большие дубовые бочки, емкостью 2000 литров каждая, для последующего «совершенствования» (Affinamento) в течение 36 месяцев. Разливка по бутылкам в начале весны и последующий «отдых» вина 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 «совершенствования» в дубовых бочках и длительному хранению в бутылке.

- Содержание алкоголя: 13,4 %
- Общая кислотность: 5,50 г/л

Органолептический анализ: Это вино объединяет в себе 3 сорта винограда высочайшего ранга: Кабернет Соувиньон, Пинот Неро и Скъоппеттино. N°3 – это «открытие», сделанное виноделом Фульвио Брессан и является испытанием на профессиональность для винодела. Родившееся после долголетних экспериментов в подборе правильной пропорции между этими 3 сортами, объединяет в себе сильный характер Кабернета, непревзойденную элегантность Пинот Неро и типичность Фриули - Скъоппеттино. Процентное соотношение этих 3-х сортов является профессиональным секретом виноделов. Это вино имеет исключительно элегантный букет – полный, фруктовый, слегка травянистый, напоминающий лесные ягоды: малину, чернику, а также нежный аромат ночной фиалки, приобретая еще более изысканную и утонченную форму после пребывания в баррик, которые обогащают вино ароматами душистого мха и ароматической древесины..... этот совершенный букет дополняется ванильным ароматом, после пребывания в больших дубовых бочках из славонского дуба. Гордое и аристократичное вино, с решительным характером, крепкой структурой и яркой индивидуальностью; вкус полный, теплый, сбалансированный, интенсивный бархатистый букет ароматов: ваниль, ароматическая древесина, фиалка. Как бесценный бриллиант, как неподражаемый шедевр искусства, это вино уникально и несравненно в своей благородности и аристократичности!

 BRESSAN *Mastri vinai*