

Пинот Неро (Черный Пинот)

...уточненность и класс давних времен...



Виноградник:

- Месторасположение: Корона + Фарра (провинция Гориции, Италия)
- Лист карты земельной книги: 1 – 3 – 4 – 5 Корона // 10 Фарра д'Изонцо
- N° участков земельной книги: 1389/1 частично // 161/10
- 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: 1,32.56 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: Пинот Неро (Pinot Nero)
- Зона происхождения: D.O.C. ISONZO del Friuli
- Корневая система: SO4 KL. 31 Op.
- Клональный отбор: cl. 113 – 115 - Lb4 – Lb9 – R4 – R18 – 777 - 828
- Урожай с 1 Га: 4100 кг
- Урожай с 1 дерева: 0,900 кг

Сбор урожая: физиологически точный, 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 мацерация (контакт между суслом и кожурой) с основной ферментацией на коже при контролируемой температуре (max 24 °C); далее следует отделение сусла от виноградной кожуры путем мягкой прессовки и ферментативная деятельность продолжается еще на протяжении 30 дней. После окончания алкогольной ферментации вино «отдыхает» определенный период в цистернах из нержавеющей стали N° 316, после чего поступает в деревянные бочки, емкостью 2000 литров каждая, для последующего «совершенствования» (affinamento) в течение минимум 2 лет. 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: 13,5 %
- Общая кислотность: 6,20 г/л

Органолептический анализ: Истинное сокровище мастеров виноградарства и виноделия, результат тщательнейшего отбора наилучших клонов исключительно разновидности Пинот Неро. Аристократическая «материя» в сочетании с мастерством и заботой со стороны виноделов Брессан создают ценнейший нектар – поистине продукт престижа!

Это вино прекрасно предрасположено к длительному пребыванию в дубовых бочках, где оно становится еще более изысканным, развивая свои вкусовые характеристики, среди которых можно выделить трюфель, горелую древесину, малину и ежевику. Со временем его аромат превращается в элегантный и многоликий букет, напоминающий запахи леса и мха.

Сухое; красно-рубинового цвета ... аристократическое вино для настоящих гурманов и ценителей вин.

 BRESSAN Mastri vinai