



Brazan bianco 2003

Collio D.O.C.

Collocazione geografica del vigneto: Località San Lorenzo a Brazzano di Cormons, Gorizia.

Caratteristiche del vigneto: Costituito da viti molto vecchie - da 40 a oltre 60 anni di età - di varietà quasi esclusivamente autoctone.

Profilo dell'annata: Annata eccezionale, caratterizzata da clima soleggiato e secco da Maggio a Settembre. Inverno asciutto seguito da un Aprile nella media, fatta eccezione per la gelata dell'8 che fortunatamente non ha compromesso il germogliamento, piuttosto anticipato. Un Maggio secco e molto caldo ha favorito la crescita e la fioritura. Il tempo asciutto e caldo di Giugno si è trasformato in vera siccità in Luglio, protrattasi fino alle piogge del 25 Agosto, che hanno abbassato le temperature a livelli normali e preparato la via ad una maturazione perfetta. Una vendemmia anticipata di grappoli maturi, sani e concentrati raccolti con bel tempo soleggiato tra il 2 e il 6 di Settembre.

Produzione dell'annata: Sono stati prodotti circa 30 quintali per ettaro, per un totale di 7.500 bottiglie.

Composizione varietale: *Tocai friulano* per più del 90%, *Malvasia istriana* per il resto.

Tipologia: Vino bianco secco, non aromatico; alcool 13% ca., acidità totale 0.5% ca.

Vinificazione: In acciaio inossidabile, rigorosamente in bianco, attivata e condotta solamente dai lieviti indigeni delle uve, compresa fermentazione malolattica spontanea; maturazione sui propri fondi, chiarifica per decantazione, nessuna filtratura.