



clivi Brazan

Collio

Denominazione di Origine Controllata

Composizione varietale: 100% Friulano

Note di degustazione: Friulano profondo ed elegante, verticale e marino. Fortemente idrocarburico, ha intense note di anice e pompelmo rosa. Denso e intenso. A suo modo classicissimo.

Certificazione: Biologico (Certificato N° E1649 by IT BIO 006)

Vigneto: Vigna "Brazan" sul versante sud/est del monte Quarin a Brazzano di Cormons, in provincia di Gorizia.

Caratteristiche del vigneto: viti vecchie di 80 anni.

Suolo: Marna di origine eocenica, calcarea e argillosa (*flysch*)

Vendemmia: Metà Settembre

Produzione: 3.000 bottiglie/anno

Alcol: 13% *Zuccheri residui:* <2 gr/lit *So2 totale:* 50 mg/lit

Vinificazione: I grappoli raccolti a mano vengono spremuti interi (senza previa diraspatura) e a bassa pressione, in modo da estrarne solo il mosto *fiorito*, ovvero la prima parte della spremitura, più pura. Il mosto viene poi immediatamente passato in vasche di acciaio, dove le parti più solide decantano durante la notte. Alla mattina, la parte più pulita del mosto viene separata dalla *feccia grossa* di decantazione e viene passata in un'altra vasca di acciaio, dove i lieviti naturali dell'uva cominciano a fermentare gli zuccheri. Questa fermentazione dura fino alla completa riduzione degli zuccheri, che alla fine hanno un tenore inferiore ai 2 gr/lit. Alla fine di questo processo, il vino rimane a contatto con i propri depositi di fermentazione (*feccia fine*), che sono tenuti in sospensione per evitare fenomeni di riduzione e beneficiare delle proprietà stabilizzanti e anti-ossidative delle fecce stesse. La durata di questa maturazione sulle fecce è di 18 mesi, alla fine dei quali il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione, per eliminarne la torbidità, e con una piccola aggiunta di anidride solforosa, per un totale di circa 3 gr/HL.

Differenze con clivi Galea: stessa varietà, stessa vinificazione, tutto è fatto in maniera identica per isolare il terroir come unico fattore di differenziazione. Sono due vini che provengono dallo stesso vitigno ma da due diversi vigneti: più asciutta e soleggiata la vigna Galea, con sfumature di pietra focaia e miele; più umida e fresca la vigna Brazan, con maggiore escursione termica che tende ad esiti più idrocarburici e a sapidità di aria marina.