



Brazan
Venezia Giulia
Indicazione Geografica Protetta

Composizione varietale: 50% Ribolla Gialla – 40% Tocai Friulano (biotipo Giallo) – 10% Malvasia Istriana
(uvaggio di campo tradizionale della Provincia di Gorizia – Venezia Giulia)

Nota identitaria: Brazan nasce da un uvaggio di campo storico, non da una ricetta enologica. La vigna è impiantata con questa composizione varietale, secondo una tradizione propria della Venezia Giulia, territorio storicamente legato al mare come antico sbocco dell'Impero Austro-Ungarico. Le varietà convivono nello stesso appezzamento e vengono vendemmiate e vinificate insieme.

Colori Etichetta: Blu, a evocare luna e mare, in sintonia con l'influenza marina, la verticalità e la tensione acida del vino.

Note di degustazione: Bianco di collina profondo ed elegante, **verticale e marino**. Il profilo aromatico è austero e complesso, con una decisa impronta **idrocarbureica**, intense note di **anice** e **pompelmo rosa**, e una trama olfattiva di grande classicità. Al palato il vino è denso e intenso, sostenuto da una spiccata sapidità che richiama l'influenza dell'aria marina e della maggiore umidità del sito. La progressione è tesa e profonda, con un finale lungo, asciutto e salino. A suo modo, **classicissimo**, espressione pura del territorio della Venezia Giulia.

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

Caratteristiche del vigneto: viti vecchie di 80 anni.

Suolo: Ponca

Vendemmia: Metà Settembre *Produzione:* 3,000 bottiglie/anno

Vinificazione: Fermentazione e affinamento condotti secondo una pratica tradizionale, con pressatura soffice dei grappoli interi per l'estrazione del solo *mosto fiore*. Dopo una decantazione naturale in vasche di cemento, la fermentazione spontanea prosegue in botti di legno da **300 litri realizzate con legni della foresta dello Jura francese**, selezionate per **valorizzare verticalità, tensione acida e precisione espressiva**, in coerenza con il profilo più fresco e marino del vigneto. Il vino completa la trasformazione alcolica **senza svolgere fermentazione malolattica**, mantenendo freschezza e slancio. L'affinamento avviene sulle fecce fini per **12 mesi**, mantenute in sospensione per favorire stabilità naturale, complessità e profondità gustativa. Imbottigliamento con leggera filtrazione e minima solfitazione.

Abbinamenti Gastronomici: Piatti di pesce strutturati, crostacei e molluschi, sia in preparazioni semplici sia più complesse. Ideale con pesce al forno, zuppe di pesce in bianco, risotti di mare e piatti che richiamano l'elemento iodato. Ottimo anche con carni bianche delicate e formaggi a media stagionatura. La sua verticalità e sapidità lo rendono particolarmente adatto alla cucina di mare e a piatti dalla componente salina marcata.

Galea e Brazan – Due cru, due territori

Galea e Brazan condividono la stessa filosofia e la medesima vinificazione, ma provengono da uvaggi di campo diversi, storicamente radicati in due aree distinte:

Galea (Provincia di Udine – Colline Udinesi): vigna più asciutta e soleggiata, con esiti gustativi segnati da pietra focaia, miele, ampiezza e maturità.

Brazan (Provincia di Gorizia): vigna più umida e fresca, con maggiore escursione termica, che conduce a profili più tesi, idrocarburi e a una sapidità che richiama l'aria marina.

Due vini gemelli per metodo, ma diversi per territorio, concepiti per isolare il terroir come unico vero fattore di differenziazione.

Disposizione geografica dei vigneti Galea e Brazan

