

Cabernet Franc 2023 Venezia Giulia IGT



Stanotte Gorizia sembra New York guardata attraverso il calice di un porpora cupo del Cabernet Franc. Una lente che sfoca e sovrappone frammenti olfattivi: quasi non ci si crede che tra l'asfalto e le lamiere si possano scovare frutti di bosco e spezie d'altrove. Eppure il vino non mente e racconta la storia di strade scoppiettanti e metalliche, arrugginite e umide, che escono dal caos cittadino e giungono nella quiete dei boschi attorno a Medea; ed ecco che dal nulla spuntano cespugli di frutti rossi; le violette fendono le crepe delle vie e le acque di oceani lontani di noci moscate e pepi variopinti si incanalano nel nostro mondo prendendo il respiro dell'Adriatico.

Stanotte Gorizia sembra New York e il suo contado il mondo intero; il Cabernet diventa umano in questo profumo di metropoli e fiori, di quelle stesse violette a cui aggiunge due gocce di geranio. I suoi capelli sono il bosco, sulle punte ciliegie, lamponi e ribes. La sua pelle è pepe verde e malli di noci straniera.

Nell'assaggio la storia continua rievocando la freschezza del piccolo frutto acerbo, disegnando un tannino sottile che si posa come un velo. E il Cabernet mostra la sua struttura in questa notte confusa, spalle larghe, rassicurante cammina per le strade centellinando parole di menta e terra umida, di liquirizia e spezie calde lasciando che l'eco del suo ricordo riecheggi fino alla fine del lungo vicolo; poi svolta l'angolo per tornare a quella vigna di argilla e ghiaie rosse che adesso chiama casa. Ci lascia con il calice in mano e la voglia di seguirlo.

Da abbinare a una finestra con vista sulle luci notturne.

Azienda Agricola
Brumat Gabriele

Cabernet Franc 2023

Venezia Giulia IGT

Rubino cupo illuminato da lampi porpora. Olfattiva esplosiva e inarrestabile che parte scura su note di grafite, liquirizia e viola del pensiero corredato dalla leggera vena vegetale del fiore di geranio; la verve fruttata, croccante e vivida, richiama le ciliegie, i lamponi e il ribes e sembra spolverata da una sottile dose di spezie che vanno dal pepe rosa al chiodo di garofano fino ad arrivare alla noce moscata; chiudono arie terragne, di humus, rinfrescate da leggeri soffi mentolati.

Attacco gustativo corroborante, immediata la freschezza agrumata che arriva come un'onda e si infrange su una trama tannica delicatissima e ben disegnata; di buona struttura, il sorso è scorrevole e dissetante; finale di grande coerenza con i rimandi olfattivi tra i quali spicca una liquirizia purissima.

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Venezia Giulia Orientale,
Medea.

UVE

Cabernet Franc.

ETÀ VIGNETI

50 anni.

TERRENI E CLIMA

La zona geografica, delimitata ricade nella parte Orientale della regione Friuli Venezia Giulia in Provincia di Gorizia, si presenta come un altopiano dolcemente digradante dalle colline del Collio e del Carso verso il mare Adriatico.

L'altopiano dell'Isonzo è una finestra aperta ai venti e alle brezze d'origine marittima e continentale. La bora fredda e secca proveniente dai Balcani s'alterna allo scirocco caldo e umido che spira dall'Adriatico: una continua modulazione climatica con una prevalente influenza mitigatrice del mare.

Le uve sono coltivate su un terroir molto diversificato. I terreni dell'alta pianura isontina sono principalmente calcarei, fortemente decalcificati, ma non completamente permeabili con presenza di ghiaie rosse e con uno strato terroso ferrettizzato di quasi un metro. Nella bassa pianura isontina e lungo i corsi dell'Isonzo e dello Judrio si nota la presenza di ghiaie bianche. Terreni ghiaiosi, caratterizzati da forte permeabilità, forte aerazione, accentuati processi ossidativi, modesta presenza di humus, debole capacità di trattenuta idrica.

Il buon irraggiamento solare e le sensibili escursioni termiche diurne della zona aiutano la maturazione lenta della vite, che dà uve solide e bilanciate, ricche di gusti e di aromi.

PRIMA ANNATA

2009.

CERTIFICAZIONI



Conversione
Biologico

VIGNETO

Allevamento Guyot semplice. Densità di circa 4500 piante per ettaro. I vigneti non producono mediamente più di kg 3.5-4 di uva per ceppo.

ANNATA

L'annata 2023 si è caratterizzata da un andamento climatico molto imprevedibile caratterizzato da una prima parte della stagione con piogge frequenti accompagnate anche da fenomeni pesanti con grandinate che hanno colpito a macchia di leopardo un po' tutta la Regione, l'attenzione quindi è stata rivolta soprattutto a contenere in vigneto l'insorgere delle principali malattie (peronospora e oidio). Grazie a interventi mirati e tempestivi siamo riusciti a portare in cantina uve di buona qualità. Rossi di buon livello carichi di colore e struttura.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I vini fermentano con lieviti selezionati e non in maniera spontanea per evitare fermentazioni complicate. Permanenza sui lieviti selezionati per 4 mesi con bâtonnage settimanali. Malolattica spontanea. Le filtrazioni sono minime e fatte per dare al consumatore finale vino limpido e pulito. Maturazione in acciaio e affinamento in acciaio per almeno 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 5 mesi prima di essere messo in commercio.

DATI ANALITICI

Alcol 12.5% vol.; pH 3.83; Acidità Totale (in acido tartarico) 4.48 g/l.

A TAVOLA

Salumi grassi, zuppa di pesce di scoglio, costolette di maiale. È un complemento naturale per salse più ricche e il suo tocco speziato di fondo funziona brillantemente insieme a sfregamenti a secco e miscele di spezie complesse. Da servire a 16-18 °C.

PACKAGING

Bottiglie leggere da 440 gr. e cartone riciclato.