



Simon di Brazzan
Quattro generazioni una sola passione

COMPANY PROFILE

Da Simon Veliscig Enrico Az. Agr.di Drius Daniele
via San Rocco, 17
34701 Brazzano di Cormons (GO)
Tel. +39 0481 61182
info@simondibrazzan.com

www.simondibrazzan.com





QUATTRO GENERAZIONI,
UNA SOLA PASSIONE

UNA
TRADIZIONE
DI
FAMIGLIA

01. STORIA

L'arte di fare vino ha radici antiche



UN'IDENTITÀ CHE ARRIVA DA LONTANO

LA TRADIZIONE, UNA GENERAZIONE DOPO L'ALTRA

Da trent'anni, Daniele Drius conduce l'Azienda agricola Simon di Brazzan, ereditata dal longevo nonno materno Enrico Veliscig insieme all'amore per la terra e il territorio.

Per tre generazioni, la famiglia ha coltivato con dedizione questa terra di confine, anche se i terreni inizialmente non erano di proprietà ma in mezzadria.

A inizio Novecento, precisamente nel 1913, i bisnonni di Daniele iniziarono ad acquistare parte delle terre oggi coltivate a Brazzano e i nonni Enrico e Rina presero a condurre l'attività negli anni Sessanta.

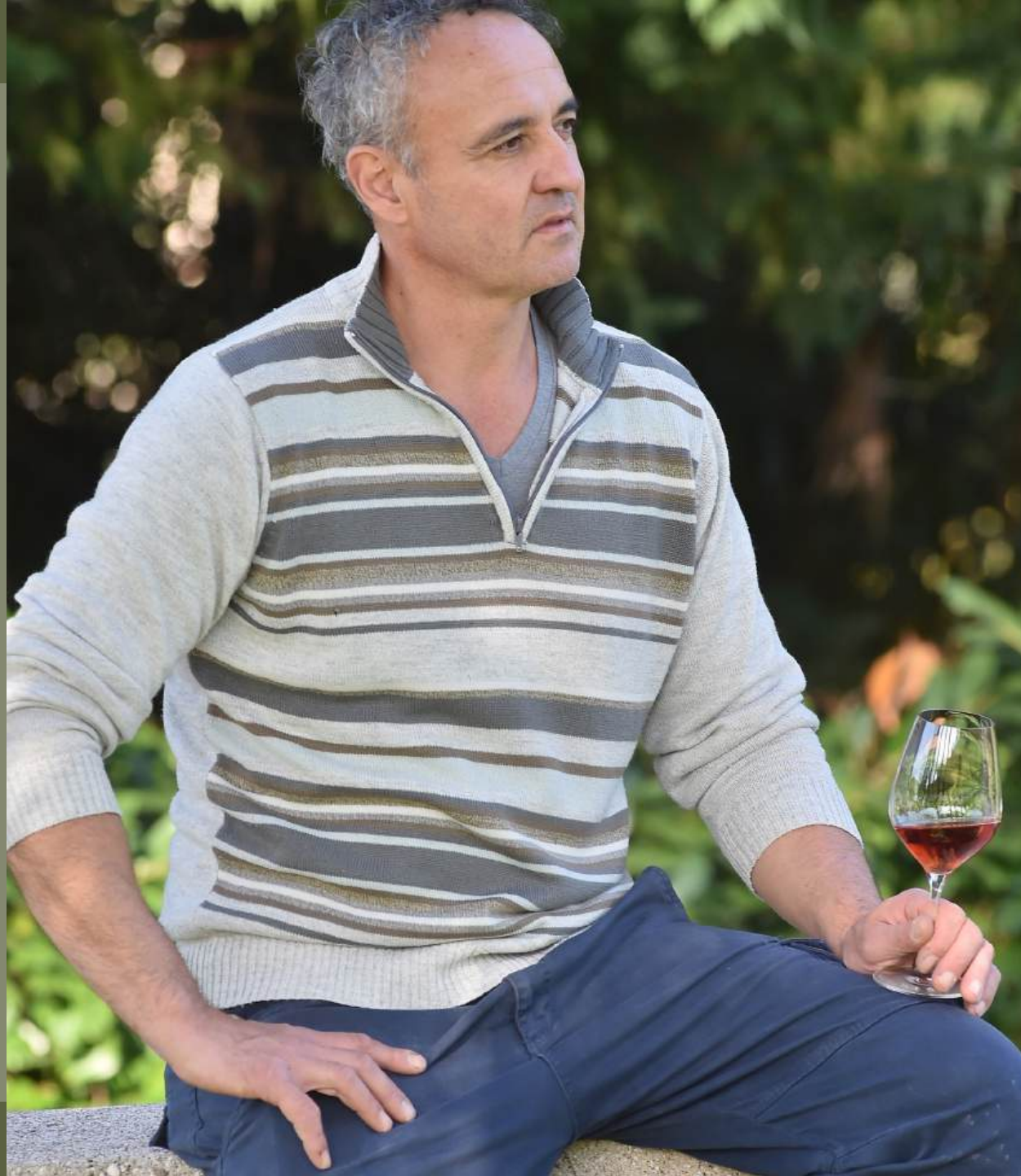
A quel tempo, l'Azienda era di tipo tradizionale, oltre al vino erano presenti bovini da latte, maiali e animali da cortile e solamente intorno agli anni Ottanta la stalla chiuse i suoi battenti per lasciare spazio all'ampliamento della superficie vitata e della cantina.



02. FINO AD OGGI

Migliorare per migliorarsi

LE ORIGINI, LA LUNGIMIRANZA,
LA VISIONE DEL FUTURO





LE MANI, IL CUORE, LA CURA, I DETTAGLI

CAMBIARE PER AMORE DELLA TERRA

Fin da piccolo, Daniele è cresciuto in questo contesto di armonia con la natura e conoscenza dei suoi frutti.

Terminati gli studi come perito agrario, ha deciso di affiancare i nonni prendendo circa 18 anni fa la fondamentale decisione di iniziare a imbottigliare parte del vino, fino ad allora venduto solo sfuso in ambito locale, tra Brazzano di Cormons e le zone vicine.

Giorno dopo giorno, l'Azienda di Daniele ha radicalmente modificato i sistemi di allevamento delle viti, puntando al miglioramento della qualità dell'uva.

I metodi tradizionali di produzione, molto generosi dal punto di vista della quantità, sono stati sostituiti da altri più idonei a produrre uve di qualità, come ad esempio il cordone speronato e il guyot singolo o doppio.

Il coraggio del cambiamento e il profondo rispetto per la terra hanno presto premiato le scelte, annata dopo annata.

La saggezza dell'uomo e la generosità della terra hanno così dato vita a un prodotto di valore sempre più apprezzato in ambito nazionale ed internazionale.



Anno di fondazione: 1956

Proprietario: Daniele Drius

Enologo: Natale Favretto

Superficie vitata coltivata: 15 ettari tra DOC Collio e Isonzo

Superficie di uva raccolta: 19 ettari

Coltivazione: biologica -biodinamica

Certificazione: biologica ente certificatore Ceviq srl dal 2016

Produzione ettoltri: 1.000

Produzione annua bottiglie: 80.000 - 110.000

VARIETÀ BIANCHE D'ANNATA

Blanc di Simon (Friulano)

Rinè Blanc (blend Pinot Bianco – Sauvignon – Traminer)

Malvasia

Sauvignon

Pinot Grigio

VARIETÀ BIANCHE MACERATE

Blanc di Simon Tradición (Friulano)

Pinot Grigio Tradizi3n

VARIETÀ ROSSE

Cabernet Franc (un anno di affinamento)

Merlot (riserva due anni affinamento)

Centenario Merlot Selezione (tre anni di affinamento)



Simon di Brazzan

Quattro generazioni una sola passione





03. VITICOLTURA BIOLOGICA

LA
BIODIVERSITÀ
E
VITA



ALTO PROFILO QUALITATIVO
IN OTTICA ETICA

UNA PRODUZIONE ATTENTA ALLA TERRA

VIGNETI CHE PROSPERANO

Simon di Brazzan, da oltre 25 anni ha abbandonato l'uso di trattamenti chimici a favore di pratiche naturali e prodotti come la poltiglia bordolese e zolfo.

Nei nostri vigneti, vengono impiegate pratiche di controllo sostenibili di agricoltura integrata, come la confusione sessuale, e gli unici insetticidi biologici sono il piretro naturale e il bacillus thuringiensis.

Per equilibrare la produzione di uva rispetto alla massa vegetativa e avere produzioni qualitativamente migliori dal punto di vista di zuccheri, acidi e polifenoli si eseguono interventi di potatura verde come i diradamenti dei grappoli e le defogliazioni in prossimità degli stessi.

In materia di concimazione, si predilige il compost prodotto con letame di vacche, con vinacce e stallatico, oltre che concimi fogliari a base di alghe, completamente naturali.





Da ben tredici anni, Simon di Brazzan affida ai metodi biodinamici la cura delle sue terre, seguendo Calendari delle semine basati sui moti stellari, planetari e lunari, indispensabile strumento di lavoro per creare un sistema bilanciato il cui scopo principale è la vivificazione dei terreni con rotazioni e colture intercalari, con sovesci, con mezzi di difesa non pericolosi per gli esseri viventi, con una maggiore valorizzazione del bestiame, il rispetto della fauna e quindi con il ripristino di un equilibrio naturale.

Per vivere, l'uomo si nutre e respira ed è nostro obbligo nutrire tutti i microrganismi che vivono nella terra perché dal loro incremento e dalla loro attività derivano importanti sostanze che rendono più completa la nutrizione delle piante.

In autunno, si lavorano i terreni a file alterne, si distribuisce il compost e si semina il sovescio, mentre a metà maggio le tante erbe così cresciute vengono falciate ed interrate, tecnica che migliora la fertilità del terreno e permette a tutti gli organismi del suolo di vivere e rilasciare preziose sostanze che aiutano le viti ad essere più forti e resistenti.

Non si deve mai dimenticare che una pianta forte e ben nutrita reagisce in maniera positiva ad eventuali stress o a situazioni climatiche avverse, migliorando anche la capacità della terra stessa di trattenere l'acqua e renderla disponibile all'occorrenza.

Un'altra grande attenzione di Simon di Brazzan risiede nel processo di raccolta delle uve solo quando il seme è maturo: è il colore del vinaccio a dirci a che punto si trova la maturazione!

La vendemmia è esclusivamente manuale con cernita delle uve e qualsiasi imperfezione viene eliminata prima della diraspatura.

Rispettare la natura e prendersi cura delle viti è il vero segreto per realizzare un vino corretto ed espressione della terra d'origine.



04. BIO IN CANTINA

CREARE,
SPERIMENTARE,
CONSERVARE

DOVE IL FRUTTO
DIVENTA
TESORO LIQUIDO



I vini bianchi freschi nascono da due vinificazioni, quella tradizionale con macerazione completa delle bucce in tini tronco-conici da 25 hl per circa 25 giorni, e quella con macerazione breve di una notte a 10°C in pressa e fermentazione in acciaio o legno.

Nel mese di marzo, viene eseguito il taglio delle due vinificazioni, una parte di legno e due parti di acciaio.

Operiamo in questo modo per ottenere vini più personali, mantenendo la tipicità e incrementando la complessità sia olfattiva che gustativa.

I vini bianchi che affinano in legno svolgono la fermentazione malolattica spontanea.

Il Blanc di Simon Tradizi3n e il Pinot Grigio Tradizi3n vengono realizzati facendo macerare in tini troncoconici le uve di Friulano e Pinot Grigio durante la fermentazione.

La macerazione è di circa 25 giorni, l'affinamento in tino di legno dura 30 mesi per il Friulano e 14 mesi in botti da 7,5 hl per il Pinot Grigio.

La scelta della macerazione completa fino ad esaurimento degli zuccheri ha lo scopo di estrarre da acini molto concentrati, simili a quelli di uva passa, tutti gli zuccheri e gli aromi contenuti.

Grazie all'attività dei lieviti e dell'alcol prodotto, si aumenta l'estrazione e di conseguenza l'arricchimento del vino.

L'uso della solforosa è molto basso per tutti i vini, è importante che le uve siano sane e molto mature.

Per la lavorazione del vino, i travasi e l'imbottigliamento seguiamo il calendario biodinamico.

Simon di Brazzan si impegna a rispettare la natura e a coltivare la terra per far crescere le viti in modo equilibrato per regalare emozioni liquide a chi degusta i suoi vini.

Dalla vendemmia 2016, i nostri vini hanno ricevuto la certificazione biologica.

In cantina, accanto a Daniele Drius da circa 19 anni lavora Natale Favretto, enologo molto preparato che sposa tutte le pratiche naturali al vigneto e con mano altrettanto naturale riesce ad ottenere grandissimi risultati in cantina.





05. VINI

DALLA TERRA
ALLA
TAVOLA



SIMON DI BRAZZAN



BLANC DI SIMON



ZONA DI PRODUZIONE	Collio, Comune di Cormons, Isonzo
UVE	Friulano 100%
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli - Friulano - BIO -
TERRENI	Di tipo alluvionale, irriguo
FORME DI ALLEVAMENTO	Gujot singolo su vigneti nuovi, bilaterale su vigne vecchie
OPERAZIONI COLTURALI	Coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliazione in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità
PRODUZIONE	20.000 bottiglie
GRADAZIONE	13,5% vol.
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine di settembre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata
VINIFICAZIONE	Selezione manuale delle uve, diraspatura delicata Raffreddamento del pigiato tramite scambiatore Sosta in vinificatore per l'intera notte a temperatura controllata. Pressatura soffice tramite pressa sottovuoto Pulizia del mosto tramite flottazione Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 18°C. Mantenimento su lieviti fino a fine febbraio in botti di inox. Su un terzo macerazione del pigiato in tino tronco conico da 24 hl per 20 giorni con lieviti indigeni Separazione delle bucce dal vino tramite l'utilizzo del torchio tradizionale Conservazione del vino in tino, su lieviti fino alla fine di febbraio. Assemblaggio vini, un terzo tino, due terzi inox, stabilità proteica tramite l'utilizzo di bentonite Imbottigliamento Acidità totale 5,6, solforosa totale 110 ml/lit, solforosa libera 45 ml/lit (valori pre-imbottigliamento)
NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE	Vino bianco autoctono dal colore dorato chiaro con riflessi verdognoli. Il suo profumo gradevole e delicato ricorda i fiori bianchi e frutta tropicali. Sapore pieno, armonico, con retrogusto aromatico persistente
ABBINAMENTI	Ottimo per antipasti di prosciutto crudo e primi piatti, pesce e carni bianche
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°-12°C



MALVASIA



ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Cormons, Isonzo
UVE	Malvasia 100%
DENOMINAZIONE	I.G.T. Venezia Giulia Bianco – BIO –
TERRENI	Di tipo alluvionale, irrigui
FORME DI ALLEVAMENTO	Gujot bilaterale orizzontale
OPERAZIONI COLTURALI	Coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità
PRODUZIONE	9.000 bottiglie
GRADAZIONE	14% vol.
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi di ottobre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata
VINIFICAZIONE	Selezione manuale delle uve, diraspatura delicata
	Raffreddamento del pigiato tramite scambiatore
	Sosta in pressa per due giorni
	Pressatura soffice tramite pressa sottovuoto
	Pulizia del mosto tramite flottazione
	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 18°C.
	Una parte fermenta in tino in presenza di buccia per l'intera fermentazione per poi affinare in botte da 7,5 hl
	Mantenimento sui lieviti fino a fine febbraio
	Assemblaggio vini, stabilità proteica tramite l'utilizzo di bentonite
	Imbottigliamento
	Acidità totale 5,5, solforosa totale 90 ml/lit, solforosa libera 40 ml/lit (valori pre-imbottigliamento)
NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE	Vino bianco autoctono dal colore paglierino con riflessi dorati profumo nitido leggermente aromatico, molto delicato ricorda fiori e frutti. Sapore fresco, equilibrato, richiama al gusto le note olfattive, molto persistente
ABBINAMENTI	Piatti di pesce e formaggi grassi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°-12° C



PINOT GRIGIO



ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Cormons, Isonzo
UVE	Pinot Grigio 100%
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli – BIO –
TERRENI	Di tipo alluvionale, irriguo
FORME DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
OPERAZIONI CULTURALI	Coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità
PRODUZIONE	6.600 bottiglie
GRADAZIONE	14 % vol.
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine di settembre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata
VINIFICAZIONE	Selezione manuale delle uve, diraspatura delicata Raffreddamento del pigiato tramite scambiatore temperatura 10°C Sosta in vinificatore per una notte Pressatura soffice tramite pressa sottovuoto Pulizia del mosto tramite flottazione Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 18°C. Mantenimento su lieviti fino fine Febbraio in botti di inox Su un terzo del pigiato macerazione fermentativa per 18 giorni Separazione delle bucce dal vino tramite l'utilizzo del torchio tradizionale Conservazione del vino in botte di legno, contatto sui lieviti fino alla fine di febbraio. Assemblaggio vini, un terzo legno, due terzi inox, stabilità proteica tramite l'utilizzo di bentonite
NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE	Imbottigliamento Acidità totale 5,5 solforosa totale 121, solforosa libera 51 (valori pre imbottigliamento) Vino bianco con sfumature ramate particolarmente piacevole e dal profumo intenso. Emergono note di frutta matura, dalla pesca al melone, persistenza durevole, sapore piacevole rotondo ed equilibrato
ABBINAMENTI	Antipasti di pesce saporiti, risotti marinati, secondi di pesce alla griglia, al forno o fritti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° – 12°C



SAUVIGNON



ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Cormons, Isonzo-Brazzano e Dolegna Collio
UVE	Sauvignon 100%
DENOMINAZIONE	I.G.T. Venezia Giulia Bianco – BIO –
TERRENI	Di tipo alluvionale irriguo
FORME DI ALLEVAMENTO	Gujot bilaterale orizzontale
OPERAZIONI COLTURALI	Coltivazione con metodo Biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità
PRODUZIONE	6.600 bottiglie
GRADAZIONE	14 % vol.
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi di settembre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata
VINIFICAZIONE	Selezione manuale delle uve, diraspatura delicata Raffreddamento del pigiato tramite scambiatore Sosta in pressa per una notte Pressatura soffice tramite pressa sottovuoto Stabulazione del mosto per 5 giorni a 8°C Pulizia del mosto tramite flottazione Fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata, 18°C. Una parte fermenta in botti di legno da 7,50 hl Mantenimento sui lieviti fino a fine febbraio Assemblaggio vini, stabilità proteica tramite l'utilizzo di bentonite.
NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE	Imbottigliamento Acidità totale 5,4 ,solforosa totale 90 ml/lt, solforosa libera 31 ml/lt (valori pre-imbottigliamento) Vino bianco aromatico dal colore giallo paglierino scarico. Nel suo profumo delicato prevalgono note verdi (peperone - foglie di pomodoro) e note floreali che ricordano il fiore del sambuco, dal sapore caldo, pieno, aromatico persistente
ABBINAMENTI	Antipasti ,primi piatti a base di pesce spigole orate e verdure ,risotti di asparagi di verdure
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° – 12°C



RI-NÉ

ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Cormons, Isonzo
UVE	Pinot Bianco 50% - Sauvignon 25% - Malvasia 20% - Traminer 5%
DENOMINAZIONE	I.G.T. Venezia Giulia Bianco – BIO –
TERRENI	Di tipo alluvionale, irriguo
FORME DI ALLEVAMENTO	Pinot Bianco – cordone speronato Sauvignon – guyot bilaterale orizzontale Malvasia – guyot bilaterale orizzontale Traminer – guyot bilaterale orizzontale
OPERAZIONI COLTURALI	Coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliature in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità
PRODUZIONE	5.000 bottiglie
GRADAZIONE	13% vol.
EPOCA DI VENDEMMIA	Metà settembre ,vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata
VINIFICAZIONE	Selezione manuale delle uve, diraspatura delicata Raffreddamento del pigiato tramite scambiatore Sosta in pressa per una notte Pressatura soffice tramite pressa sottovuoto Pulizia del mosto tramite flottazione Fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata, 18°C. Mantenimento sui lieviti fino a fine Febbraio in botti inox
NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE	Assemblaggio vini , stabilità proteica tramite l'utilizzo di bentonite Imbottigliamento Acidità 5,3 ,solforosa totale 104ml/lt ,solforosa libera 40 ml/lt (valori pre imbottigliamento) Vino bianco dal gusto complesso che spazia dai sentori aromatici a frutta matura, fresco equilibrato
ABBINAMENTI	Piatti di pesce al forno, San Pietro, dentice e sgombro
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° – 12°C



BLANC DI SIMON TRADIZIÓN



ZONA DI PRODUZIONE	Collio ,Comune di Cormons, Isonzo
UVE	Friulano 100%
DENOMINAZIONE	D.O.C. FRIULI
TERRENI	Di tipo alluvionale, irrigui
FORME DI ALLEVAMENTO	Guyot singolo su vigneti nuovi, bilaterale su vigne vecchie
OPERAZIONI COLTURALI	Coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità
PRODUZIONE	3.400 bottiglie
GRADAZIONE	13,5 % vol.
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi di ottobre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata. Solitamente nel grappolo del Tocai raccogliendo l'uva verso ottobre, si formano alcuni acini che si presentano parzialmente disidratati simili all'uva passa (botrite nobile) gustandoli si sprigiona una concentrazione di sapore ed aromi particolari molto intensi. La macerazione serve per estrarre grazie all'alcool questo concentrato
VINIFICAZIONE	Diraspatura, delle uve. Fermentazione con lieviti indigeni
	Macerazione fermentativa del pigiato in tino tronco conico da 25 hl fino a fine fermentazione con il controllo della temperatura Separazione delle bucce dal vino tramite l'utilizzo del torchio tradizionale Conservazione del vino in botti da 25 hl di legno per 30 mesi
	Imbottigliamento Acidità totale 5,4 ,solforosa totale 59ml/lit
PRODUZIONE	3.400 Bottiglie
NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE	Vino dal colore oro intenso. Il suo profumo molto deciso con note di caramello, di miele, di frutta candita e la nocciola, avvolgente equilibrato di grande persistenza
ABBINAMENTI	Ottimo per primi piatti, a base di funghi, tartufo e formaggi erborinati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C- 18°C come un vino rosso



PINOT GRIGIO TRADIZIÓN



ZONA DI PRODUZIONE	Mariano del Friuli ,Comune di Cormons, Isonzo
UVE	Pinot grigio 100%
DENOMINAZIONE	D.O.C. FRIULI
TERRENI	Di tipo alluvionale, irrigui
FORME DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato bilaterale
OPERAZIONI COLTURALI	Coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità
PRODUZIONE	3.200 bottiglie
GRADAZIONE	14% vol.
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi di ottobre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata. Solitamente nel grappolo del Pinot Grigio raccogliendo l'uva verso ottobre, si formano alcuni acini che si presentano parzialmente disidratati simili all'uva passa (botrite nobile) gustandoli si sprigiona una concentrazione di sapore ed aromi particolari molto intensi. La macerazione serve per estrarre grazie all'alcool questo concentrato
VINIFICAZIONE	Diraspatura, delle uve. Fermentazione con lieviti indigeni
	Macerazione fermentativa del pigiato in tino tronco conico da 25 hl fino a fine fermentazione con il controllo della temperatura circa 25 giorni Separazione delle bucce dal vino tramite l'utilizzo del torchio tradizionale Conservazione del vino in botti da 7,5 hl di legno per 15 mesi
	Imbottigliamento Acidità totale 5 ,solforosa totale 83 ml/lit, solforosa libera 40ml/lit (valori pre imbottigliamento)
NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE	Vino dal colore ramato il suo profumo complesso ricorda la rosa ,le ciliegie sotto spirito, equilibrato, elegante alla cieca sembra di bere un vino rosso
ABBINAMENTI	Ottimo per primi piatti a base di pesce, formaggi, carni bianche , selvaggina da piuma
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C- 18°C come un vino rosso



CABERNET FRANC



ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Cormons, Mariano, Isonzo
UVE	Cabernet Franc 100%
DENOMINAZIONE	I.G.T. Venezia Giulia Rosso – BIO –
TERRENI	Di tipo alluvionale, irrigui , argillosi
FORME DI ALLEVAMENTO	Guyot singolo o doppio (tralcio piegato orizzontalmente)
OPERAZIONI CULTURALI	Coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliature in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità
PRODUZIONE	5.000 bottiglie
GRADAZIONE	12,5 % vol.
EPOCA DI VENDEMMIA	Metà ottobre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata
VINIFICAZIONE	Selezione manuale delle uve, diraspatura delicata Fermentazione in tini di legno da 25 hl per 20 giorni, fermentazione con piede naturale prodotto in azienda almeno 6 giorni prima di raccogliere l'uva destinata ai tini Fermentazione malolattica appena terminata la fermentazione alcolica Conservazione del vino in tino da 25 hl per 10 mesi Affinamento in bottiglia per 5 mesi Imbottigliamento
NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE	Acidità totale 5 , solforosa totale 50 ml/lt ,solforosa libera 35 ml/lt (valori pre imbottigliamento) Vino rosso dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, il suo caratteristico profumo erbaceo risulta elegante e speziato, Sapore vellutato,tannini morbidi, equilibrato.
ABBINAMENTI	Tipico da selvaggina nobile, si combina con carni e formaggi saporiti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C – 18°C



MERLOT RISERVA



ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Cormons, Mariano
UVE	Merlot 100%
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Merlot- BIO -
TERRENI	Di tipo alluvionale, argilloso
FORME DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato bilaterale
OPERAZIONI CULTURALI	Coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità
PRODUZIONE	6.600 bottiglie
GRADAZIONE	14,5 % vol.
EPOCA DI VENDEMMIA	Tardiva, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata.
VINIFICAZIONE	Selezione manuale delle uve, diraspatura delicata Fermentazione in tino tronco conico da 25 hl per 25 giorni con lieviti indigeni, fermentazione malolattica Conservazione del vino in botte grande per 24 mesi Imbottigliamento Acidità totale 5,60, solforosa totale 51 ml/lit, solforosa libera 25 ml/lit (valori pre imbottigliamento)
NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE	Affinamento in bottiglia per 5 mesi Vino rosso dal colore rosso rubino carico, il suo profumo ricorda i piccoli frutti, il sapore è deciso gradevolmente speziato, morbido
ABBINAMENTI	Salumi, arrosti di carne bianca e rossa, involtini con sughi non troppo piccanti, agnello, stufati di carne, trippa in umido e formaggi abbastanza piccanti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C - 18°C



CENTENARIO MERLOT SELEZIONE



ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Cormons, Mariano
UVE	Merlot 100% Selezionate
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli - Rosso Affinato - BIO -
TERRENI	Di tipo alluvionale, argilloso
FORME DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato bilaterale
OPERAZIONI CULTURALI	Coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità
PRODUZIONE	4.000bottiglie
GRADAZIONE	14,9 % vol.
EPOCA DI VENDEMMIA	Tardiva, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata.
VINIFICAZIONE	Selezione manuale delle uve, diraspatura, delicata pigiatura acini Fermentazione in tino tronco conico da 25 hl per 25 giorni Utilizzo lieviti indigeni Conservazione del vino in botte grande per 24 mesi Imbottigliamento
NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE	Acidità totale 5,2, solforosa totale 70 ml/lt ,Solforosa libera 36 ml/lt (valori pre imbottigliamento) Affinamento in bottiglia per 6 mesi Vino rosso dal colore rosso rubino carico, il suo profumo ricorda i piccoli frutti, il sapore è deciso gradevolmente speziato morbido, intenso
ABBINAMENTI	Salumi, arrosti di carne bianca e rossa, involtini con sughi non troppo piccanti, agnello, stufati di carne, trippa in umido e formaggi abbastanza piccanti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C - 18°C

SIMON DI BRAZZAN TRA LE STELLE

ALCUNI RISTORANTI STELLATI ITALIANI CHE CI HANNO SCELTO

LE CALANDRE – ALAJMO ❀❀❀ MICHELIN GUIDE

Sarmeola di Rubano – Padova

HARRY'S PICCOLO ❀❀ MICHELIN GUIDE

Trieste

L'ARGINE A VENCÒ ❀ MICHELIN GUIDE

Dolegna del Collio – Gorizia

LA PRIMULA ❀ MICHELIN GUIDE

San Quirino – Pordenone

TRATTORIA AL CACCIATORE – LA SUBIDA ❀ MICHELIN GUIDE

Cormons – Gorizia

❀❀❀ Una cucina unica

❀❀ Una cucina eccellente

❀ Una cucina di grande qualità





Simon di Brazzan
Quattro generazioni una sola passione

CONTACT US

Az. Agr.di Drius Daniele

via San Rocco, 17
34701 Brazzano di Cormons (GO)

Tel. +39 0481 61182
info@simondibrazzan.com



WWW.SIMONDIBRAZZAN.COM

 @SIMONDIBRAZZAN

 @SIMONDIBRAZZAN