

# BRACCO

## ELISABETTA, SIGNORA DEL VINO

### IN

## BRAZZANO



Un significativo “tutto esaurito” all’Enologica Friulana di Udine lo scorso 4 dicembre per la presentazione del libro **“LA MIA GENTE DI VIGNA”** di **Giulio Colomba** , con prefazione e prolusione di **Bruno Pizzul** ed altri bei nomi del mondo vitivinicolo d enogastronomico oltre, ovviamente, all’autore , già vicepresidente mondiale di SLOW FOOD e tuttora voce importante e fine palato del mondo enoico nazionale . Ben 96 le aziende descritte da Colomba con scrupolo notarile e belle armonie fra aspetti umani e professionali dei vignaioli fra i quali non mancano le **“Signore del Vino “** , molte delle quali presenti alla serata , anche con i propri vini migliori che, come è buona norma in prossimità delle festività natalizie , hanno ben figurato nei brindisi che hanno allietato la serata. L’occasione è stata propizia per rivisitare quanto di buono sta facendo , nella sua cantina di Brazzano , la dott.ssa **Elisabetta Bracco**



*Elisabetta con il prof. Giulio Colomba*

la cui laurea in Enologia all' Ateneo di Udine è da dieci anni messa in buona pratica, considerata la bontà del suo **Refosco dal peduncolo rosso** presentato nell'occasione : un' esplosione di frutti di bosco arricchiti da un bel colore rosso rubino intenso e stimolante bevibilità.

La grande scuola di nonno **Giovanni**, che fondò l' azienda di Brazzano nel 1946 per passare poi il testimone al figlio **Alfredo** ed alla nuora **Giuliana** , ha trovato ora in **Elisabetta** una protagonista seria, dal perenne sorriso ed invidiabile grinta per reggere la “ sfida in rosa” in un mondo che ama la sostanza, ma anche l'immagine e l'eleganza.



## **BRACCO, VITICOLTORI IN BRAZZANO DAL 1881**

L'area di Brazzano è un'identità geografica delimitata: a Nord dalla collina di San Giorgio appartenente al Collio Goriziano, a Est dalla pianura isontina e dalla città di Cormons, a Sud e ad Ovest dal torrente Judrio. È proprio a quest'ultimo che è legata la storia e la formazione pedologica del territorio di Brazzano. Nel cuore del paese ha sede l'azienda storica della Famiglia Bracco, viticoltori dal 1881 e proprietari da più di cinque generazioni degli stessi vigneti che recano ancora oggi antichi toponimi risalenti all'epoca austroungarica. È dall'assemblaggio delle uve provenienti dalle diverse microzone e dal sinergismo dei loro diversi requisiti qualitativi che nascono i vini Cru Brazzano.



*Elisabetta Bracco, il prof. Colomba e gli stagisti IAL GO*

## **I VINI DI ELISABETTA**

### **FRIULANO**

#### **Classificazione**

D.O.C. Friuli Isonzo - Rive Alte in Brazzano

#### **Uve**

100% Tocai friulano

#### **Ubicazione di vigneti**

P.C. 554/1 - F.M. 5 - Comune censuario di Brazzano (GO)

#### **Età media delle viti**

50 anni

#### **Suolo**

Moderatamente profondo a scheletro generalmente frequente, formatosi su alluvioni fluvioglaciali del torrente Judrio e su sedimenti marnosi dalla collina di S.Giorgio.

#### **Epoca di vendemmia**

2a decade di settembre

#### **Raccolta**

Rigorosamente a mano

#### **Fermentazione**

Recipienti di acciaio, a temperatura controllata

#### **Maturazione**

4-5 mesi sulle sue fecce nobili in botti di cemento

#### **Capacità di invecchiamento in bottiglia**

Circa 3-5 anni

#### **Bottiglie prodotte**

6.000 da 750 mL

### **MALVASIA**

#### **Classificazione**

D.O.C. Friuli Isonzo - Rive Alte in Brazzano

#### **Uve**

100% Malvasia Istriana

#### **Ubicazione di vigneti**

P.C. 601/5 - F.M. 5 - Comune censuario di Brazzano (GO)

#### **Età media delle viti**

40 anni

#### **Suolo**

Moderatamente profondo a scheletro generalmente frequente, formatosi su alluvioni fluvio-glaciali del torrente Judrio e su sedimenti marnosi dalla collina di S. Giorgio.

**Epoca di vendemmia**

3a decade di settembre

**Raccolta**

Rigorosamente a mano

**Fermentazione**

Recipienti di acciaio, a temperatura controllata

**Maturazione**

4-5 mesi sulle sue fecce nobili in botti di cemento

**Capacità di invecchiamento in bottiglia**

Circa 3-5 anni

**Bottiglie prodotte**

2.000 da 750 mL



**MERLOT**

**Classificazione**

I.G.T. Venezia Giulia - Brazzano

**Uve**

100% Merlot

**Ubicazione di vigneti**

P.C. 656/1 - F.M. 8 - Comune censuario di Brazzano  
(GO)

**Età media delle viti**

50 anni

**Suolo**

Moderatamente profondo a scheletro generalmente frequente, formatosi su alluvioni fluvioglaciali del torrente Judrio e su sedimenti marnosi dalla collina di S.Giorgio.

**Epoca di vendemmia**

1a decade di settembre

**Raccolta**

Rigorosamente a mano

**Fermentazione**

Botti di cemento

**Maturazione**

8 mesi

**Capacità di invecchiamento in bottiglia**

Circa 7-8 anni e oltre

**Bottiglie prodotte**

2.000 da 750 mL



**REFOSCO**

**Classificazione**

I.G.T. Friuli Isonzo - Rive Alte in Brazzano

**Uve**

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

**Ubicazione di vigneti**

P.C. 645/1 - F.M. 8 - Comune censuario di Brazzano (GO)

**Età media delle viti**

40 anni

**Suolo**

Moderatamente profondo a scheletro generalmente frequente, formatosi su alluvioni fluvioglaciali del torrente Judrio e su sedimenti marnosi dalla collina di S.Giorgio.

**Epoca di vendemmia**

3a decade di settembre

**Raccolta**

Rigorosamente a mano

**Fermentazione**

Botti di cemento

**Maturazione**

8 mesi

**Capacità di invecchiamento in bottiglia**

Circa 7-8 anni e oltre

**Bottiglie prodotte**

6.000 da 750 mL



## **LINEA MATTIA BRACH**

*(Bisnonno di Alfredo Bracco )*

### **BIANCO BRACCO**

#### **Denominazione**

Bianco - D.O.C. FRIULI ISONZO -  
RIVE ALTE

#### **Cru**

“Vignis di Brach”, nell’area Rive Alte

#### **Vinificazione**

Le uve di Malvasia e Sauvignon vengono delicatamente diraspate e pigiate per subire una breve macerazione, segue una pressatura soffice e la pulizia del mosto per sedimentazione statica a basse temperature.

L’avvio della fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio. A fine fermentazione il vino viene trasferito in botti di cemento per l’*élevage sur lies*. Il Friulano viene fatto fermentare ed affinare in tonneau di rovere francese.

#### **Colore**

Giallo paglierino carico di buona lucentezza.

#### **Naso**

Intenso e accattivante, raffinato ed inebriante, con note di macchia mediterranea.

#### **Bocca**

Pieno, strutturato ed armonioso, secco e caldo. Dall’ottima freschezza e di grande personalità, coniuga eleganza aromatica ed un’indiscutibile complessità.

#### **Abbinamenti**

Particolarmente indicato per i piatti di pesce ed i risotti di verdure.

#### **Temperatura di servizio**

Non inferiore ai 12°C



## **REFOSCO**

### **Denominazione**

Rosso - D.O.C. FRIULI ISONZO

### **Cru**

“Molin Nuovo”, nei pressi del torrente

Judrio

### **Vinificazione**

Le uve migliori di Refosco vengono raccolte a mano verso la metà di settembre e disposte in cassette ad appassire, con conseguente riduzione del peso del 25-30%. Ad ottobre si procede alla raccolta delle rimanenti uve che vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura. Segue la fermentazione e la macerazione delle bucce per 2 settimane con frequenti rimontaggi, al fine di estrarre colore ed aromi. Alla svinatura il Refosco decantato viene trasferito in botte di rovere/ciliegio da 25 hL.

### **Colore**

Rosso rubino molto intenso, denso e profondo, con riflessi purpurei.

### **Naso**

Vinoso e fruttato, con deliziose note varietali di lampone, mora selvatica e piccoli frutti.

### **Bocca**

Strutturato ed austero, con tannini morbidi sostenuti dalla superba e caratteristica freschezza. Estremamente tipico, serbevole e piacevole, elegante con spiccata personalità.

### **Abbinamenti**

Selvaggina da piuma, carni rosse, arrostiti e formaggi di media e lunga stagionatura.

### **Temperatura di servizio**

Non inferiore ai 16-18°C



## **VERDUZZO**

### **Denominazione**

Passito - I.G.T. VENEZIA GIULIA

### **Cru**

“Vignis di Brach”, nell’area Rive Alte

Vitigno

### **Vinificazione**

Le uve di Verduzzo Friulano vengono raccolte e lasciate appassire naturalmente in cassette per 3 mesi; segue una pressatura soffice e l’avvio della fermentazione in piccole botti di rovere francese dove maturaper 18 mesi.

### **Colore**

Giallo dorato carico.

### **Naso**

Intenso ed avvolgente, dal caratteristico profumo di frutta matura e candita.

### **Bocca**

Pieno, strutturato ed articolato, secco e caldo. La sua unica tannicità si coniuga bene con le note di amabilità ed acidità.

Retrogusto persistente con sensazioni aromatiche in linea con i profumi.

### **Abbinamenti**

Vino da dessert in genere, partner ideale di formaggi saporiti, piccanti ed erborinati, si abbina piacevolmente alla pasticceria secca e a dolci a base di frutta.

### **Temperatura di servizio**

Non inferiore ai 12°C



*ROLANDO, ELISABETTA, LEONARDO*

## LINEA LA MONT BRACH

### COLLIO BIANCO



#### **Denominazione**

D.O.C. Collio

#### **Cru**

Podere Ca' delle Vallade

#### **Vinificazione**

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La Malvasia ed il Sauvignon fermentano a temperatura controllata in vasche di acciaio inox mentre il Friulano viene fatto fermentare e affinare in tonneau di rovere francese.

#### **Colore**

Giallo paglierino intenso.

#### **Naso**

Profumo accattivante, dalle molteplici sfaccettature, di grande personalità, in cui note di macchia mediterranea si fondono a sentori di frutta esotica.

**Bocca**

Pieno, avvolgente, sapido e secco, articolato e minerale, con retrogusto intrigante ed aromatico, ricco e persistente.

**Abbinamenti**

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con i risotti di verdure, ed anche carni bianche.

**Temperatura di servizio**

Non inferiore ai 10°C

**COLLIO MALVASIA**



**Denominazione**

D.O.C. Collio

**Cru**

Podere Ca' delle Vallade

**Vinificazione**

Alla diraspatura dei grappoli di Malvasia istriana segue una macerazione di 12 ore, la pressatura soffice e la vinificazione a

temperatura controllata. L'affinamento del vino avviene in vasca di acciaio con 6 mesi di permanenza sui propri lieviti.

**Colore**

Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.

**Naso**

Profumo particolarmente caratterizzato da una leggera nota minerale, ricorda i frutti gialli con note di salvia e lavanda.

**Bocca**

Dall'ottima freschezza, sapido, secco e caldo, con note minerali legate al territorio. Sebbene ancora molto giovane, coniuga eleganza aromatica, personalità e un'indiscutibile complessità.

**Abbinamenti**

Ottimo complemento a primi piatti di verdure e frutti di mare, ideale su pesce alla griglia.

**Temperatura di servizio**

Non inferiore ai 10°C



Azienda agricola

**BRACCO**

Via XXIV Maggio, 28 –  
34071 Brazzano-Cormons GO  
Tel. 0481-60002

E-mail: [info@braccovini.it](mailto:info@braccovini.it)

[www.braccovini.it](http://www.braccovini.it)