

Vino bianco autoctono dal *colore* dorato chiaro con riflessi verdognoli. Il suo *profumo* gradevole e delicato, ricorda fiori e frutta tropicale. *Sapore* pieno, armonico, con retrogusto aromatico persistente. Ottimo per antipasti di prosciutto, primi piatti, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef.

Temperatura di servizio 10-12°C

Native white wine whose light golden *colour* has greenish glints. An attractive, delicate *nose* with exotic flowers and tropical fruit. A full, well-balanced *palate* with an aromatic, lingering finish.

Excellent with ham hors d'oeuvres and first courses. Will enhance sommeliers' and chefs' suggested food and wine pairings.

Serving temperature 10-12°C

Blanc di Simon

Tocai Friulano





Simon di Brazzan

Quattro generazioni una sola passione

Vino

Tocai Friulano

Zona D.O.C.

Isonzo del Friuli

Comune

Cormons frazione Brazzano

Terreni

Terreni alloctoni di tipo alluvionale, dotati di ottima drenabilità e buona fertilità, irrigui ottimali per la coltivazione della vite.

Superficie

2,5 ettari suddivisi in sei corpi situati a Brazzano

Anno di impianto

Vigna Maestro (1960), Vigna Lunga (1965), Vigna Cant.sotto (1968), Vigna Toni (1983), Vigna Palazzetto (1985), Vigna Nuova (1998)

Forma di allevamento

Cappuccina o doppio capovolto corto (su impianti vecchi), Guyot (su impianti recenti)

Numeri ceppi per ettaro

2.800-3.000 (su impianti vecchi), 3.800-4.000 (su impianti nuovi)

Operazioni colturali

Inerbimento a file alterne. A seconda dell'andamento stagionale si eseguono diradamenti mirati per mantenere costante la produzione per ceppo. Defogliazione delle foglie più vecchie in prossimità dei grappoli per preservare la sanità delle uve e completare la maturazione.

Produzione

70/80 quintali per ettaro

Uve da cui proviene

Tocai Friulano

Epoca della vendemmia

Fine settembre, prima quindicina di ottobre

Vendemmia

Manuale, in cassetta con cernita delle uve

Vinificazione

Di tipo tradizionale, si parte dalla:

1. Diraspatura delicata delle uve e abbattimento della temperatura del diraspato tramite scambiatore di calore.
2. leggera macerazione in pressa delle bucce
3. Pressatura soffice
4. Pulizia del mosto tramite decantazione naturale a freddo.
5. Fermentazione con temperatura controllata
6. Contatto prolungato del vino sulle fecce di fermentazione.

Wine

Tocai Friulano

DOC zone

Isonzo del Friuli

Municipal territory/ies

Cormons, Brazzano district

Soil

Alluvial allochthonous soil with excellent drainage and good fertility; sufficient rainfall appropriate to vine growing.

Extension

2.5 hectares in six lots located near Brazzano

Year vineyard planted

Vigna Maestro (1960), Vigna Lunga (1965), Vigna Cant.sotto (1968), Vigna Toni (1983), Vigna Palazzetto (1985), Vigna Nuova (1998)

Vine-training system

Cappuccina or double-arched cane (older vines); simple Guyot (for new plantings)

Vines per hectare

2,800 - 3,000 (older vines); 3,800-4,000 (for new plantings)

Vine management

Grass between alternate rows. Bunch cutting, according to the season, to maintain a consistent yield per vine. Old leaves near the grape bunches are removed to keep the grapes healthy and complete ripening.

Production

7000-8000 kg per hectare

Grape varieties

Tocai Friulano

Harvest period

End of September, first fortnight of October

Harvest method

Manual, the selected bunches are transferred to small crates

Vinification

Traditional, starting with:

1. Careful destemming; a heat exchanger is used to cool the destemmed grapes
2. Light maceration of the skins in the press
3. Soft pressing
4. The must is cleaned using the cold settling method
5. Temperature-controlled fermentation
6. Wine left in contact with lees for a long period