



Azienda Agricola  
**BROTTO MARCELLO di Paolo Brotto**

Via Capitello, 31- 34077 Ronchi dei Legionari (GO)  
Tel. 0481/777507 - Fax 0481/475000  
Cod. Fisc. BRT PLA 47R23 H531C  
Part. IVA 01088140312

DENOMINAZIONE: Azienda Agricola Brotto Marcello di Paolo Brotto

PROVINCIA: Gorizia

COMUNE: Ronchi dei Legionari

INDIRIZZO: Via Capitello 31

TELEFONO: 0481/777507

FAX: 0481/47500

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA: Non lontano dalle sponde del fiume Isonzo, l'Azienda agricola Brotto Marcello di Paolo Brotto, coltiva a vite i suoi 8,5 ettari di terreno. L'azienda è a conduzione prettamente familiare e i vigneti vengono curati adottando pratiche colturali che rispettano la vite ed il suo ambiente. La vinificazione viene realizzata con l'impiego di tecniche miranti al rispetto dei caratteri varietali dell'uva. L'azienda Brotto Marcello ha scelto come marchio del suo vino l'effigie del dio Isonzo, quale appare su un'ara di epoca romana. Nella raffigurazione il dio Isonzo fa scendere un copioso cordone d'acqua che rende fertile la pianura. Sul lato sinistro un'anforetta vinaria lascia intendere che l'acqua del fiume genera un ambiente ottimale per la coltivazione della vite.

PERIODO DI APERTURA: tutto l'anno

GIORNATA DI CHIUSURA SETTIMANALE: Lunedì e festivi

VINI PRODOTTI:

**SAUVIGNON**: Di colore giallo paglierino, al giallo dorato chiaro. Profumo persistente, delicato e fruttato, di sapore asciutto, vellutato, pieno e particolarmente fresco. Si accompagna alle minestre, ai brodi ristretti, ai risotti di pesce, agli sfornati di verdura, ai piatti a base di uova ed agli arrostiti di pesce. La sua temperatura di mescita è di 12°C.

**PINOT GRIGIO**: Di colore giallo dorato chiaro con riflessi ramati molto tenui. Uva di tonalità rosata, che viene vinificata senza permanenza del mosto sulle bucce. Di profumo fine, persistente, caratteristico e di sapore asciutto, pieno, aromatico, si accompagna con minestre sostanziose, lessi di carne e di pollo e piatti di pesce. Va servito a temperature di 12-14°C.

**CHARDONNAY**: Vino dal profumo intenso e particolare, tipico del clone muschè. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet finissimo con sentore di frutta esotica, leggermente aromatico. Sapore fresco, asciutto ed elegante. Va servito come aperitivo o accompagnato ad antipasti e minestre, con il pesce e con carni bianche. Va servito alla temperatura di circa 12°C.



Azienda Agricola  
**BROTTO MARCELLO di Paolo Brotto**

Via Capitello, 31- 34077 Ronchi dei Legionari (GO)

Tel. 0481/777507 - Fax 0481/475000

Cod. Fisc. BRT PLA 47R23 H531C

Part. IVA 01088140312

**TRAMINER AROMATICO:** Di colore giallo paglierino carico. Aromatico, secco e per l'intensità di profumo e il gradevole olezzo di petalo di rosa e di fiori di mammola, va degustato alla temperatura di 10°C circa. La delicatezza del suo aroma lo rende particolarmente indicato quale vino da fuori pasto, come aperitivo e come sostitutivo del the al pomeriggio, è pure consigliato con gli antipasti, con il pesce e con i frutti di mare in genere.

**VERDUZZO FRIULANO:** Di colore giallo paglierino carico al giallo dorato. Di profumo intenso, fragrante e vinoso, di sapore secco o appena abboccato, leggermente tannico, sapido e asciutto. Va servito come aperitivo o accompagnato agli antipasti magri, alle minestre dolci, ai piatti a base di uova o a quelli di carne bianca. Temperatura di mescita dagli 8 ai 12°C.

**RIESLING:** Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha profumo delicato, piuttosto persistente, fresco e fruttato. Di sapore asciutto, gradevolmente acidulo ed elegante. Va servito con minestre, antipasti e piatti di pesce in generale. Temperatura di mescita dagli 8 ai 12°C.

**CABERNET SAUVIGNON:** Di colore rosso rubino piuttosto carico, con orli leggermente violacei. Di profumo vinoso e gradevolmente fruttato, di sapore caratteristico, asciutto, pieno, sapido e un po' tannico. E' vino da arrosti di pollame nobile, selvaggina e cacciagione. Va servito a temperatura dai 18 a 20°C.

**MERLOT:** Di colore rubino intenso con riflessi granati. Il profumo è vinoso e fruttato, di sapore fresco e corposo. E' un vino che va molto bene per piatti di prosciutto crudo e con carni arrostate. Va servito ad una temperatura dai 17 ai 20°C.

**REFOSCO dal Peduncolo Rosso:** Di colore rubino particolarmente vivace. E' ottenuto dal vitigno del Refosco dal Peduncolo Rosso nella zona di terreno più sassosa. Di profumo spiccatamente vinoso. Di sapore gradevolmente acidulo, fresco, vivace e asciutto. Va bevuto con antipasti a base di salumi, con minestre di fagioli, con arrosti particolarmente aromatici, alla temperatura variabile dai 16 ai 18°C.

UVE E VIGNETI DI PROPRIETA' IN ZONA DOC ISONZO DEL FRIULI

SUPERFICIE VITATA DELL'AZIENDA: 8,5 ettari

POSSIBILITA' DI VISITA: libera e su prenotazione per gruppi

VENDITA PRODOTTI AL DETTAGLIO:

da Martedì a Giovedì 17.00 – 19.30

Venerdì e Sabato 09.00 – 12.30 ; 15.30 – 19.30

Chiusi lunedì e festivi

CARTE DI CREDITO: si