

Cari amici,

siamo ai primi giorni di ottobre e, mentre il vino di questa splendida stagione è già pronto in cantina, eccomi a voi per presentarvi l'annata 1996.

Nei vitigni rossi, dice la teoria enologica, il periodo migliore per la vendemmia è l'inizio della surmaturazione dell'uva. In questo momento il peso dell'acino diminuisce e la maturazione dei tannini è perfetta.

Nel '96 queste condizioni si sono verificate permettendomi di vinificare un Merlot con delle gradazioni altissime e delle buone acidità.

Il *Merlot "I Trii Pin" 1996* è un vino degno delle migliori annate: colore rosso scuro, corposo e pieno, tannini ben maturi che gli garantiranno un buon invecchiamento. Sarà l'accostamento ideale per la selvaggina, le carni rosse ed i formaggi.

Il "BIANCO DI CORTEGLIA" 1996 è caratterizzato soprattutto dal vitigno Sémillon. Al palato è più morbido del 1995, ma possiede un'ottima struttura conferitagli da una migliore maturazione dell'uva.

Per gli amanti del "NOVI DAL DRUNPA" un piccolo aperitivo con l'annata 1994 di cui però dispongo solo di poche bottiglie in attesa del 1996, anno in cui ne ho vinificato una quantità più cospicua. Il "Drunpa" 1994 è un vino molto gradevole che si può già gustare attualmente grazie ad un invecchiamento di due anni in bottiglia.

Mi auguro di potervi salutare numerosi in cantina dove potrete già degustare il 1997, altra annata promettente, i giorni seguenti:

- sabato 15.11.97 dalle 8:30 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 17:00
- sabato 22.11.97 dalle 8:30 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 17:00
- sabato 29.11.97 dalle 8:30 alle 12:00

Per poter meglio organizzare la consegna, attendo le vostre ordinazioni entro il 10 novembre.

Nell'attesa vi ringrazio della fiducia da sempre dimostratami e vi saluto cordialmente

Mauro Ortelli