



Cari amici,

su un giornale ticinese di inizio anno leggevo sotto il titolo "Svizzera calda e piovosa tranne che nel Sottoceneri":

Il Mendrisiotto è stato il territorio più asciutto della Svizzera secondo le rilevazioni dei meteorologi nel corso del 2001 ...

Ad approfittare di questa situazione sono state naturalmente le vigne che hanno prodotto delle uve molto mature paragonabili a quelle dell'anno precedente.

Il Merlot **I Trii Pin 2001** si presenta dunque con un colore intenso, un bouquet fruttato, una buona struttura ed un grande equilibrio.

Nel **Corteglia 2001**, per la prima volta, ho voluto portare a termine la fermentazione malolattica. Il bouquet risulta meno intenso rispetto al 2000 ma in bocca si riscontra un marcato aumento della struttura, facilitato anche dal fatto che nel vino c'è meno Chasselas a favore degli altri due vitigni: Sauvignon e Sémillon.

Sono particolarmente contento di presentarvi quest'anno i miei due vini allevati in barrique provenienti dall'eccezionale annata **2000**:

Il Novi dal Drunpa Merlot; vinificato sullo stile degli anni precedenti potrà già essere apprezzato a partire dalla prossima primavera. La sua buona struttura consente comunque un buon invecchiamento, magari per chi desidera conservare in cantina il vino del cambio del millennio.

Il Novi dal Drunpa Bianco rappresenta veramente un grande esempio delle potenzialità che il Sauvignon può esprimere sulla nostra bella collina di Corteglia.

Per l'annuale incontro vi dò appuntamento in cantina nei seguenti giorni:

venerdì	15.11.2002	dalle 14:00 alle 19:00
sabato	16.11.2002	dalle 08:30 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 17:00
venerdì	22.11.2002	dalle 14:00 alle 19:00
sabato	23.11.2002	dalle 08:30 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 17:00
sabato	30.11.2002	dalle 08:30 alle 12:00 POMERIGGIO CHIUSO

Vi pregherei gentilmente di voler inviare le vostre riserve entro l'11 novembre p.v., giorno di San Martino.

A presto!

Mauro Ortelli