



Cari amici,

Il 30 settembre scorso il

Merlot "I Trii Pin" ha compiuto 20 anni.

Non sembra vero che sia già passato tutto questo tempo da quando rientrai da Chardonne dopo la scuola di enologia e viticoltura di Changin, pieno di entusiasmo e desideroso di scoprire quali nettari mi avrebbero dato i terreni del Mendrisiotto.

Nella mia mente rivedo momenti bellissimi come la prima torchiatura fatta in modo artigianale con un piccolo torchietto, nella vecchia casa al centro di Corteglia, ... la prima apparizione alla Festa dell'Uva di Mendrisio del "Trii Pin" 1985, un vino violaceo, fruttato e corposo ... e che dire dell'idea di piantare i vitigni bianchi quali il Sauvignon e il Sémillon per avere un vino bianco, difficile ma gratificante, prodotto con uve bianche ... Certo, i primi "Corteglia" erano piuttosto erbacei ma con l'invecchiare dei vigneti, i vini sono diventati via via molto più fruttati. Il Sauvignon mi ha pure regalato il Novi dal Drunpa: un vino che ha rivelato la particolare predisposizione della collina di Corteglia per questo vitigno.

Per passare ai nuovi vini devo dirvi che la vendemmia 2004 è stata molto positiva. Malgrado un mese di agosto piovoso, Bacco ha vegliato una volta ancora sulle nostre vigne ed ha permesso alle uve di maturare ottimamente.

Il "**I Trii Pin**" 2004 è colorato e fruttato. In bocca è molto morbido e grasso con un grande equilibrio acidità-tannini.

Il "**Corteglia**" 2004, con la sua percentuale alta di Sauvignon e Sémillon, ha una buonissima struttura ciò che gli permetterà di accompagnare sia gli aperitivi sia interi pasti.

I due vini in barrique rispecchiano le caratteristiche dell'eccezionale annata 2003 che ha dato dei vini molto fruttati e corposi, con poca acidità: ciò che li rende ben apprezzabili anche da subito.

Il "**Novi dal Drunpa Merlot**" 2003 è stato vinificato con uve provenienti da Castel San Pietro e Corteglia, uve che gli conferiscono quelle sensazioni di rotondità tipiche del Mendrisiotto.

Il "**Novi dal Drunpa Sauvignon**" 2003 ha un bouquet molto fruttato di agrumi ed in bocca ha veramente un grande corpo.

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

venerdì	18.11.2005	dalle 14:00 alle 18:30
sabato	19.11.2005	dalle 08:30 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 17:00
venerdì	25.11.2005	dalle 14:00 alle 18:30
sabato	26.11.2005	dalle 08:30 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 17:00
sabato	03.12.2005	dalle 08:30 alle 12:00 POMERIGGIO CHIUSO

Vogliate gentilmente farmi pervenire le vostre riservezioni entro l'11 novembre p.v., giorno di San Martino.

Arrivederci a presto!

Mauro Ortelli