



Carissimi amici,

la vendemmia del Centenario del Merlot ha sorpreso un po' tutti per la sua precocità e qualità e sono sicuro che ci riserverà dei bellissimi vini. Nel frattempo è il momento di presentarvi le due annate a vostra disposizione quest'anno.

Dal 2000 in avanti (unica eccezione il 2002) abbiamo beneficiato di un clima estivo particolarmente favorevole alla viticoltura. Questa tendenza si è manifestata anche nel 2005 che ci ha regalato una vendemmia con uve ben mature e, a differenza delle annate precedenti, con un'acidità più elevata ciò che non è un male per un vitigno come il Merlot che normalmente ne è carente.

Il "**I Trii Pin 2005**" si presenta perciò molto fruttato e colorato con dei buoni tannini ed un'ottima struttura.

Il "**Corteglia 2005**" è pure molto fruttato e vivace in bocca. È un vino bianco che oltre il pesce non teme antipasti e carni bianche.

Durante la presentazione dell'annata 2004 a Bellinzona, i due Novi dal Drunpa in barrique hanno suscitato un particolare interesse fra gli "addetti ai lavori" presenti nella sala del Castelgrande.

Il "**Drunpa Merlot 2004**" è già molto rotondo al palato con il legno della barrique ben integrato.

Nel 2004 non avendo a disposizione abbastanza Sauvignon per produrre un vino in barrique con la qualità desiderata ho vinificato un assemblaggio di uve così composto:

Sauvignon 50%, Sémillon 30%, Chardonnay 20%.

Il vino ottenuto presenta al bouquet le tipiche sensazioni del Sauvignon mentre al palato troviamo una notevole struttura conferitagli dagli altri due vitigni ed in particolare dallo Chardonnay. Naturalmente ho dovuto modificare l'etichetta e chiamare il **Novi dal Drunpa Bianco** non più Sauvignon ma "**BIANC da BIANC**" per differenziarlo dalle altre annate.

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

|         |            |   |
|---------|------------|---|
| venerdì | 17.11.2006 | .....dalle 14:00 alle 18:00                     |
| sabato  | 18.11.2006 | dalle 08:30 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 17:00 |
| venerdì | 24.11.2006 | .....dalle 14:00 alle 18:00                     |
| sabato  | 25.11.2006 | dalle 08:30 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 17:00 |
| sabato  | 02.12.2006 | dalle 08:30 alle 12:00 POMERIGGIO CHIUSO        |

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

Con stima

Mauro Ortelli