

# Denis Montanar



TRIPLE "A"  
Agricoltori Artigiani Artisti



## Un po' di Storia

Denis Montanar proviene da una famiglia di agricoltori da quattro generazioni. Il suo impegno in questo settore inizia nel 1989, quando comincia ad occuparsi dell'azienda del nonno prendendo in affitto i suoi vigneti. Gran parte di questi vigneti erano già stati coltivati a regime di mezzadria dal suo bisnonno durante i primi anni del Novecento. Successivamente acquista due ettari di terreno impiantandoli a vigneto. Nel 1995 decide di incrementare la proprietà, acquisendo 10,5 ettari di terreno e le case rurali annesse. Nasce, quindi, l'idea del progetto e del marchio territoriale derivanti dall'antico nome del borgo: Borc Dodon (in friulano).

Alcuni ettari della proprietà sono destinati alla produzione di antiche varietà di frumento, mais e grano saraceno per la produzione di farine, e a rotazione avviene la coltivazione di erba medica per concimazioni organiche e girasoli per olio alimentare.

La coltivazione è a conduzione biologica dal 1996 per i vigneti e dal 2000 per il seminativo.

I vini prodotti in bottiglia sono Refosco dal Peduncolo Rosso, Uis Neris, Uis Blancis, Verduzzo Friulano, Il Friulano, Rosè di Refosco dal Peduncolo Rosso e Merlot.

I vini fermentano con lieviti naturali, non vengono chiarificati, le uve sono raccolte a mano.

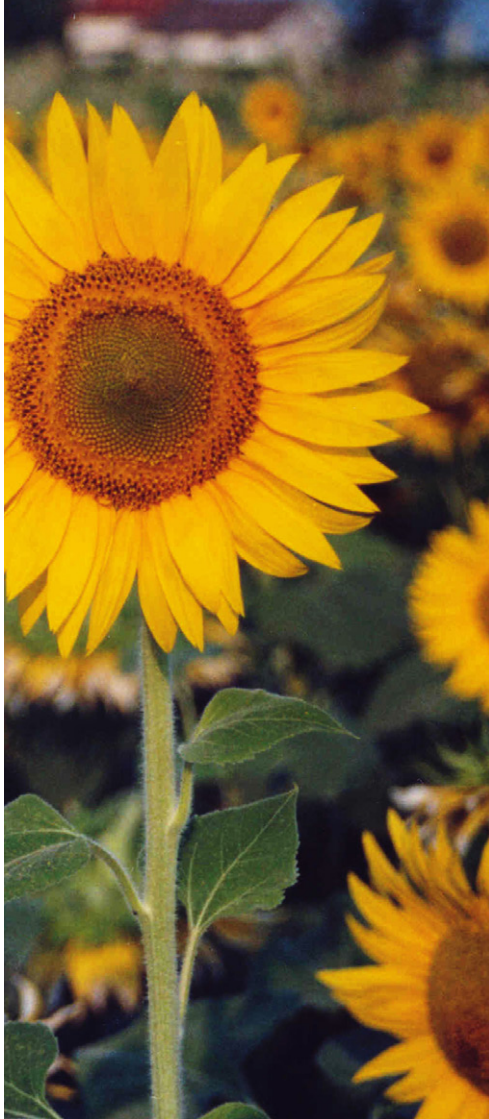
Denis Montanar aderisce al protocollo della Renaissance du Terroir che prevede un preciso programma di produzione e vinificazione.























# ETICHETTE FINO AL 2012



## BOTTIGLIE FINO AL 2012





## NUOVE ETICHETTE 2013



SX: Vino + Annata

Centro: Luogo del vigneto (colore terra)

DX: Marchio Denis Montanar

Sopra: Marchio Triple A

Le forme a trapezio ricordano le particelle catastali delle vigne, come viste dall'alto.

Denis Montanar  
Merlot '11  
Borc Dodon

TRIPLE A<sup>u</sup>  
Agricoltori. Artigiani. Artisti.

Vino rosso IGT Friuli Venezia Giulia

Vinificato e travasato da Denis Montanar nel Borc Dodon, nome della storica località di Villa Vicentina (UD). Si raccomanda di decantare il vino prima di servirlo.

**VINO:** Merlot **ANNATA:** 2011 **NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 13.000 da 75cl **TIPO DI SUOLO:** sabbia, limo, argilla **ALTITUDINE:** 9m/slm **VITIGNO:** selezioni massali di Merlot **ESTENSIONE DEL VIGNETO:** 2.00 Ha **TIPO DI IMPIANTO:** Guyot bilaterale **ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:** anno impianto 1999/14 anni **DENSITÀ CEPPI PER ETTARO:** 6500 **RESA PER ETTARO:** 70 q/Ha **VITICOLTURA:** sovescio e concimazione con letame naturale, minimo uso di rame e zolfo, raccolta manuale in cassetta **VINIFICAZIONE:** macerazione con uva diraspata e pigliata in tini di vetroresina per 6 giorni con lieviti naturali **AFFINAMENTO:** in acciaio sulle fecce fini per 16 mesi **CHIARIFICAZIONE:** no **FILTRAZIONE:** no **CONTIENE SOLFITI (anidride solforosa totale SO2):** 60 mg/l **VOL.-%:** 12,90 **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C

AZIENDA AGRICOLA DENIS MONTANAR

via Malborghetto, 4 . 33059 Villa Vicentina (UD)

info@denismontanar.it . www.denismontanar.it

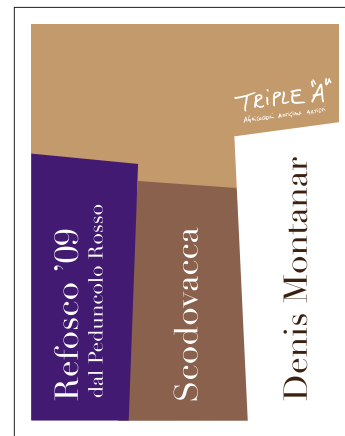


Lotto 10/2013



Controetichetta completa

## NUOVE ETICHETTE 2013







## TOY WINE



I am **Denis Montanar** from **Villa Vicentina**  
and this is my **Toy Wine**

Brut Nature

150cl e



Alc. 13%

### Toy Wine

...altro che giocattolo!

Brut Nature Pas Dosé

Vino da tavola bianco frizzante a rifermentazione secondo metodo classico

**NO prodotti di sintesi chimica in vigna e in cantina. NO lieviti selezionati. NO additivi, solo uva e tempo. NESSUN trucco chimico o fisico.**

Vinificato e imbottigliato nel Borc Dodon da Azienda Agricola Denis Montanar - Villa Vicentina (UD) - Italia da uve di proprietà provenienti dal Borc Sandrigo delle seguenti varietà: Trebbiano, Sauvignon, Moscato e Tocai Friulano



iamwine.it



TRIPLE A<sup>®</sup>  
BENEFICIARI ANTICIPA NOSTRI

Contiene Solfiti - L.2512/12 - R.I. ICRFUD6371

**VINO:** Toy Wine, Brut Nature Pas Dosé, vino da tavola bianco frizzante con rifermentazione secondo metodo classico **ANNATA:** 2009 (20%) / 2010 (40%) / 2011 (40%) **NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 800 da 150cl **TIPO DI SUOLO:** limo, sabbia, argilla **ALTITUDINE:** 9m/slm **VITIGNO:** selezioni massali di Tocai Friulano, Sauvignon Blanc, Moscato Giallo, Trebbiano **ESTENSIONE DEL VIGNETO:** 0.30 Ha **TIPO DI IMPIANTO:** sylvoz **ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:** anno impianto 1987/26 anni **DENSITÀ CEPPI PER ETTARO:** 3500 **RESA PER ETTARO:** 80 q/Ha **VITICOLTURA:** sovescio e concimazione con letame naturale, minimo uso di rame e zolfo, raccolta manuale in cassetta **VINIFICAZIONE:** uva diraspata, pigiata e pressata senza macerazione, uso di lieviti solo naturali, rifermentato con succo d'uva, spumante metodo classico (sboccatura senza ghiaccio) **AFFINAMENTO:** in botte di acciaio sui lieviti per minimo 12 mesi fino a 24 mesi **CHIARIFICAZIONE:** no **FILTRAZIONE:** no **ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE (SO2):** 18 mg/l **GRADAZIONE ALCOL:** 13,00% **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14 °C









via Malborghetto 5 Villa Vicentina (Ud)  
[info@denismontanar.it](mailto:info@denismontanar.it)