


b o r c **Dodòn**

A close-up photograph of a wooden barrel, showing the natural grain and texture of the wood. The wood has a warm, golden-brown hue with some reddish-pink staining or varnish. In the lower right quadrant, there is a circular black stamp. The stamp contains the word "BOTA" at the top, a central emblem that appears to be a stylized figure or crest, and the word "MILANO" at the bottom.

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.



**borc
Dodon**



b o r c
Dodòn

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*

b o r c
Dodòn



- **Bottiglie prodotte annue:** 20000
- **Vitigni impiantati:** Refosco dal peduncolo rosso, cabernet franc, merlot, verduzzo friulano, tocai friulano, pinot bianco, chardonnay, sauvignon
- **Superficie azienda:** 24.00 ha
- **Superficie vitata:** 10.00 ha
- **Sistema allevamento:** guyot, silvaut, cappuccina
- **Età delle viti:** da 70 a 4 anni
- **Metodo lavoro:** Biologico certificato
- **Come lavoriamo in vigna:** I trattamenti in vigna sono ridotti al minimo vengono utilizzati solo rame e zolfo in bassi dosaggi. Le rese vengono contenute con un diradamento in 2 passaggi. La nostra è un'agricoltura a circuito chiuso che include sia la viticoltura che la coltivazione di campi a cereale e foraggio, riprendendo le tradizioni agricole dei nostri vecchi.

Contatti

Titolare: Denis Montanar

33059 - Villa Vicentina (Udine)

Tel. 366 1400327

www.sorgentedelvino.it

www.velier.it