



ATTEMS

CICINIS 2023



DENOMINAZIONE: D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2023

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'annata 2023 è iniziata con un gennaio piovoso ed un febbraio asciutto e freddo. L'evoluzione della fine dell'inverno ed inizio primavera è stato favorevole per un germogliamento in linea con la media storica per il Colle di Cicinis.

La primavera è stata una stagione caratterizzata da piogge frequenti che ci hanno particolarmente impegnato in questo inizio di sviluppo vegetativo. La selezione certosina dei germogli, il mantenimento più prolungato dei sovesci ed una buona ventilazione nelle giornate asciutte, hanno contribuito a mantenere il vigneto in un buono stato sanitario.

L'estate è stata calda ma mai torrida, con diversi fenomeni piovosi più o meno intensi che hanno periodicamente reidratato il terreno.

La maturazione del nostro Collio Sauvignon ha avuto una netta accelerazione a settembre. Le terrazze più esposte al sole sono state vendemmiate ad inizio mese mentre il grosso della vendemmia è avvenuto a metà settembre. La raccolta a mano ci permette una selezione dei grappoli migliori che danno così origine al nostro vino più importante.

TERRITORIO E PRODUZIONE

PROVENIENZA: Cicinis è il colle terrazzato ai piedi del Monte Calvario (Podgora) nel Collio Goriziano.

TIPOLOGIA SUOLO: sabbie e limo originatesi dalla disgregazione delle rocce arenarie localmente chiamate "Ponca". Queste si formarono in epoca eocenica, sul pre-esistente fondale marino.

ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' D'IMPIANTO: 6250 piante/ettaro

NOTE TECNICHE

RESA HA: 65 q.li

VENDEMMIA: A mano, in cassetta

VINIFICAZIONE: L'uva, raccolta all'alba, viene pressata intera, con la massima delicatezza. Il mosto fiore che ne ricaviamo viene lasciato illimpidire con una decantazione statica, per 24-48 ore. Segue quindi la fermentazione alcolica che avviene per il 40% nei nostri serbatoi in cemento a forma d'uovo, esclusivamente dedicati a questo vino, per il 10% in barrique nuove e per il restante 50% in barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio. Questi saranno i recipienti nei quali il Cicinis affinerà, arricchendosi grazie alla permanenza sulle fecce totali, fino alla preparazione del vino all'imbottigliamento. Durante questi 7 mesi, il vino matura a basse temperature, non svolgendo la fermentazione malolattica.

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: di colore giallo paglierino acceso, il Cicinis 2023 cattura l'attenzione grazie al profumo complesso ed elegante. Note di caprifoglio in fiore, bergamotto e percoca lasciano spazio a una trama fitta di profumi speziati dove spiccano mandorla tostata e sensazioni fumé. All'assaggio ci regala una bella struttura avvolgente. Un'acidità fresca e sapida dona dinamicità al finale persistente di feijoa, pepe bianco e salvia.



BORGO CONVENTI

LINEA CRU

Luna di Ponca

Colore giallo paglierino. Una sorprendente freschezza, si incontra con i profumi intensi, tipici del Collio.

Il bouquet si apre con note di scorza di limone, tiglio, rose gialle e gelsomino, per poi evolversi elegantemente con sensazioni soavi, avvolgenti di pane appena sfornato, mela matura e biscotti al burro. In bocca si fa subito notare una grande struttura. L'acidità dello Chardonnay dona al gusto una giusta fragranza, il Friulano contribuisce con la sua bella morbidezza, mentre la Malvasia chiude con la spiccata sapidità. Insieme creano una sensazione gusto-olfattiva di grande classe ed originalità, che esprime pienamente le grandi doti qualitative del territorio del Collio.



Denominazione

Collio DOC

Uve

Friulano, Chardonnay, Malvasia

Vendemmia, vinificazione ed affinamento

La vendemmia è manuale in cassette da 18 chili e prevede più passaggi di raccolta in vigneto.

Per questo vino particolare la selezione delle uve in vigneto viene spinta all'estremo per assicurare una materia prima di eccelsa qualità.

La resa di uva è stata circa di 1 chilo per pianta.

Segue inoltre una seconda selezione in cantina, prima della vinificazione. Le uve una volta introdotte in cantina subiscono una criomacerazione per 6 ore; segue la pressatura soffice.

Le uve sono state vinificate separatamente.

Il Friulano in acciaio inox, mentre lo Chardonnay e la Malvasia in piccole botti di rovere da 225 l con l'uso di frequenti batonage dove hanno completato la fermentazione alcolica e malolattica.

Dopo l'estate i vini sono stati assemblati e lasciati riposare per qualche mese in acciaio e poi imbottigliati; prima della commercializzazione passano ulteriori 6 mesi di sosta in bottiglia.

Contatti

+39 0481 888 004

INFO@BORGOCONVENTI.IT



Borgo Conventi

SEDE LEGALE:

STRADA DELLA COLOMBARA, 13

34072 - FARRA D'ISONZO (GO)

ITALIA

P.IVA 01027110319



Percorsa da 999 cipressi che celebrano e proteggono una straordinaria biodiversità, Ca' Bolani è una tenuta dove la vite e la natura prosperano in perfetta sintonia. Incastonata tra le Alpi ed il mare del Friuli ad Aquileia, in un territorio dove la viticoltura fu introdotta sin dall'epoca Romana, beneficia di condizioni ideali per la produzione vitivinicola: le brezze marine dell'estate, la protezione delle Alpi, le forti escursioni termiche, la varietà dei terreni che digradando verso il mare abbandonano la composizione di argille e ghiaia e trovano la sabbia. La tenuta vanta un patrimonio viticolo unico, un vero e proprio parco di vigne dal quale fioriscono vini che hanno nella fragranza e nella pienezza aromatica il loro tratto distintivo.

OPIMIO 2020

Un cru prezioso nel cuore di Ca' Bolani, una storia bimillenaria che inizia nella Roma del console Opimio, ricordato da Petronio Arbitro per la qualità dei vini prodotti sotto il suo governo. Un terroir rappresentativo della DOC Aquileia e l'uva pregiata dei grappoli di Pinot Bianco. Ecco gli ingredienti di questo grande vino bianco capace di suscitare intense sensazioni da giovane e profonde emozioni con l'invecchiamento. Il vigneto unico è racchiuso in una piccola estensione mirabilmente integrata nell'ambiente: le vecchie viti, la rapida pigiatura, la fermentazione a bassa temperatura, il paziente affinamento nelle grandi botti ne valorizzano i tratti fondamentali. Nel bicchiere troveremo le sfumature varietali, la frutta matura, gli accenti del legno grande, il profumo deciso e il sorso vasto.



CLASSIFICAZIONE
Friuli DOC Aquileia



ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di proprietà in
località Ca' Bolani



VENDEMMIA
2020



UVE
100% Pinot Bianco



EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di
settembre



MODO DI RACCOLTA
Manuale

CLIMA 2020

Per il Friuli la vendemmia 2020 può dirsi un'annata da ricordare, con una produzione di uva non solo di altissima qualità, ma anche insolitamente abbondante. Dopo un gennaio particolarmente caldo, seguito da due mesi caratterizzati da temperature rigide, la ripresa vegetativa ha inaugurato un andamento climatico praticamente perfetto sino alla maturazione. Lunghe giornate di sole, intervallate da qualche pioggia, hanno favorito il germogliamento, anticipato di circa 15 giorni rispetto al 2019, così come la fioritura, iniziata nella prima metà di maggio. Il tepore primaverile ha sicuramente favorito le naturali fasi fenologiche della vite, sino alla maturazione, avvenuta in condizioni ideali soprattutto per Sauvignon, Pinot Bianco e Pinot Grigio. La vendemmia, iniziata il 16 agosto, ha regalato uve sane e molto profumate. Complessivamente, i vini bianchi del 2018 di Ca' Bolani si distinguono per eleganza, finezza e buon potenziale di affinamento.



OPIMIO 2020



DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha



RESA PER ETTARO

60 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.



TEMPERATURA DI

SERVIZIO 10° - 12° C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10 - 15 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2014

TIPOLOGIA DI TERRENO

Il suolo presenta una struttura di medio impasto percorsa da drenanti strati di tessitura ghiaiosa.

METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Solo i grappoli migliori vengono selezionati per produrre Opimio. Raccolte a mano e poste in piccole cassette da 13-15 Kg, le uve di Pinot Bianco vengono tempestivamente trasportate in cantina. Il mantenimento delle uve a bassa temperatura consente il raggiungimento di un'eccezionale concentrazione e complessità aromatica. Dopo un giorno ed una notte i grappoli interi vengono sottoposti a pigiatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene fermentato con l'aiuto di lieviti selezionati a temperatura controllata compresa fra i 16° e i 18°C. Fermentazione ed affinamento avvengono in botti ellittiche di rovere da 25 hl. Dopo una lunga maturazione di 8 mesi sui lieviti, Opimio affina in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore: giallo paglierino luminoso e lucente con delicati riflessi dorati.

profumo: note speziate e minerali prendono inizialmente il predominio sui delicati sentori del fiore d'acacia, che riemerge nel bicchiere con raffinata tenacia, unitamente ad eleganti note balsamiche che ricordano il legno di liquirizia.

sapore: il sorso è pieno, rotondo, avvolgente, sostenuto da una piacevole ed armoniosa acidità, accattivante la sapidità minerale che bilancia le note dolci del miele d'acacia. Ottima corrispondenza naso – bocca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si esprime al meglio con antipasti di pesce, primi piatti con salse delicate, crostacei e carni bianche.

MALVASIA DORO PRINCIC



Anno **2024**

Denominazione **Collio DOC**

Zona di Produzione **Vigneti situati a Cormons (Gorizia) Vitigno Malvasia 100%**

Gradazione alcolica **15 % Vol.**

Temperatura di servizio **10-12 °C**



VINIFICAZIONE

Le uve vengono interamente raccolte a mano. Il mosto fiore, dopo un primo travaso, viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino rimane sulle sue fecce fini per almeno 8 mesi prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino, riflessi verdognoli. Al naso il bouquet è ampio, aromatico, ricorda l'albicocca e la pesca; leggera nota di rosa. Al palato sapore fragrante, con un tocco di mela sul finale.

ABBINAMENTO

Ottimo in abbinamento agli antipasti di pesce e al pesce in umido. Si sposa bene anche con le carni bianche e i primi con verdure.

Broy

BIANCO COLLIO

TECNICA DI VINIFICAZIONE,

Le uve di Friulano e Chardonnay vengono parzialmente appassite in fruttiera tramite aria ventilata che ha un'umidità prossima allo 0 e temperatura di 12°C, mentre il Sauvignon viene separatamente pressato dopo breve macerazione e raffreddato per bloccare la fermentazione. Quando la concentrazione delle uve ha raggiunto il livello desiderato si procede all'unione dei mosti ed alla fermentazione parte in acciaio e parte in barriques e/o tonneau di 3° passaggio. L'affinamento sulla feccia nobile prosegue fino alla primavera del secondo anno dalla vendemmia, cui segue l'imbottigliamento a inizio estate. Abbiamo deciso di lasciar riposare il Broy sulle fecce per un ulteriore anno, migliorando così il livello qualitativo del nostro grande bianco.

VINO

Colore paglierino saturo dai tenui riflessi verdi. Profumo intenso e persistente, ricordi di frutta tropicale matura, miele d'acacia, scorza d'arancia e fiori gialli. Corpo potente e lungo, morbido e caldo, ma bilanciato da piacevoli note di freschezza e mineralità.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: piatti della grande cucina, pesci al forno o con salsa; vellutate, risotti con tartufo e formaggi di media stagionatura.

Cucina friulana: boreto di canoe (cicale di mare) e "toc in braide" con torcione di foie gras.

DA UVE

Friulano (50%),
Chardonnay (30%),
Sauvignon (20%)

CLASSIFICAZIONE

Bianco DOC

ZONA DOC

Collio

COMUNI DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio
e Cormons

RESA UVA

80 quintali/ettaro

FORME DI

ALLEVAMENTO

Guyot uni e bilaterale

DENSITA' DI IMPIANTO

4.500 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Settembre

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol. circa



Temperatura
di servizio:
10-12°C



FRIULANO LIENDE

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

14 / 14.5% Vol.



VITIGNO

Tocai Friulano

Vigneti di età media che vanno oltre i 35 anni di età, allevati con sistema di allevamento doppio capovolto e guyot, la densità di impianto per ettaro è 3.000 ceppi/ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta La Viarte nei Colli Orientali del Friuli nel comune di Prepotto in 24 ettari di vigneto a corpo unico collinare a c.a. 150/200 m. s.l.m. con esposizione a Est e Sud-Est, i terreni di origine eocenica localmente noti come "Ponca", sono composti da stratificazioni di marne e arenarie.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene eseguita a mano, segue una pigiatura soffice delle uve con vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Sosta per 6 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, una piccola parte della massa viene affinata in barrique, segue un successivo affinamento in bottiglia per almeno 1 anno prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Veste cristallina dalle tonalità dorate, profumo floreale e di scorze di agrumi con accennate note speziate. Al palato è morbido e avvolgente, sorso emozionante, brioso e dal finale lungo ed appagante.

TEMPERATURA

Servire a 8-10°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Friulano Liende [annata] – D.O.C. Friuli Colli Orientali – La Viarte

ABBINAMENTI



PINOT BIANCO D.O.C.

Collezione Bianchi

Vitigno: Pinot Bianco

Denominazione: Doc Friuli

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.300 Pianta/Ha

Periodo di vendemmia: Prima decade di Settembre

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo 12-24 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata e successiva maturazione sulle proprie fecce per alcuni mesi.

Invecchiamento potenziale:
3-4 anni dalla produzione

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 10-12°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Giallo paglierino carico con brillanti riflessi dorati.

PROFUMO

Al naso si rivela corposo e di gran carattere, con i sentori di frutta esotica matura, pesca gialla e conturbanti note di spezie dolci.

SAPORE

Al palato rivela un corpo vellutato, caldo, avvolgente ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Estremamente versatile: perfetto compagno di antipasti magri e primi piatti delicati, di pesce, ha una struttura che gli permette di accompagnare senza sfigurare piatti come un'orata al forno o un roast beef.



AWARDS

3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO

2014: Annata 2012

2018: Annata 2016

2024: Annata 2022

2015: Annata 2013

2020: Annata 2018

2025: Annata 2023

2016: Annata 2014

2021: Annata 2019

2026: Annata 2024

2017: Annata 2015

2023: Annata 2021

MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ PREZZO 2021
Annata 2019



LE MONDE



LIS NERIS®

Pinot Grigio Gris 2023



Vitigno	Pinot Grigio
Comune di produzione	San Lorenzo (Gorizia)
Natura del terreno	Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
Vigneto	Gestito seguendo principi di sostenibilità, utilizzando principi attivi a basso impatto ambientale.
Età media viti	Più di 30 anni
Sistema di allevamento	Guyot 5.200 - 5.600 viti/ha
Produzione	Media 45-50 hl/ha
Vendemmia	A mano con selezione accurata dei grappoli
Vinificazione	Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia.
Temperatura di servizio	11 °C
Potenziale di invecchiamento	20 anni





Terre Alte 2022

Terre Alte nasce nel 1981 ed è considerato uno dei più prestigiosi vini bianchi italiani. L'armonico assemblaggio di uve Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, coltivate a Rosazzo negli storici vigneti delle Terre Alte, crea un vino elegante e ricco, dagli intensi profumi fruttati e floreali. È un vino di grande struttura che grazie all'invecchiamento acquisisce un'evoluzione terziaria di notevole complessità.

Su questo vino

Allevate in prevalenza alla Cappuccina, le viti beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo viene quindi pressata in modo soffice. Il mosto così ottenuto viene illimpidito tramite decantazione e quindi avviato alla fermentazione in recipienti di acciaio inox. Il vino è quindi travasato in botti di rovere, dove completa la fermentazione alcolica e svolge quella malolattica. Viene poi mantenuto sui lieviti, per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Il vino viene imbottigliato nell'estate e lo sviluppo degli aromi terziari si completa negli anni a venire.

Note sensoriali

Giallo dorato brillante. Il naso è di eccezionale complessità: fiori di sambuco e ginestra si fondono con guava, mango e fico bianco, esaltati da una vibrante vena minerale che richiama il greto del fiume in estate. Zafferano e burro al caramello completano il profilo, con erbe mediterranee e la salvia in primo piano. In bocca la trama è finissima, tra struttura piena e un retrogusto che incalza con energia. Pesca matura appena tagliata lascia spazio a crema al limone, sostenuta da un'acidità sapida e vibrante. Il finale è estremamente persistente: susina gialla, mandorla tostata, cioccolato bianco e un'inconfondibile impronta salina, il tratto distintivo di questo vino.



GRAN CRU



Braide Alte

I.G.T. VENEZIA GIULIA

VIGNETO – Braide Alte, località Ruttars, Dolegna del Collio

TIPO DI TERRENO – Marne e arenarie, in dialetto locale Ponca

VITIGNO – Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo

FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot, capovolto

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano. Diraspatura soffice e macerazione a freddo in pressa. Fermentazione a temperatura controllata. Pulitura del mosto per decantazione. Fermentazione in barriques di rovere in ambiente a temperatura controllata. Affinamento in legno per 8-10 mesi e susseguente assemblaggio in vasca di acciaio inox. Ulteriore periodo di maturazione in bottiglia di circa 1 anno prima dell'immissione sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Note aromatiche e floreali lasciano spazio a sentori di frutta fresca, vaniglia e spezie. Al palato è ricco, armonioso e avvolgente. Di grande struttura ed eleganza si denota per grande persistenza.

ABBINAMENTI – Primi piatti a base di pesce, crostacei, branzino al sale, capesante gratinate. Ottimo anche con carpaccio di manzo, coniglio in umido, pollo lardellato allo spiedo, capretto al forno con verdure.

LONGEVITÀ – 10-15 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 12-13 °C.



LIVON

www.livon.it



GRAN CRU



Braide Alte

I.G.T. VENEZIA GIULIA

VINEYARD – Braide Alte, Ruttars locality, Dolegna del Collio

KIND OF GROUND – Marl and sandstone, locally known as Ponca

GRAPE – Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo

TYPE OF CULTIVATION – Guyot, capovolto

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Gentle destemming and cold maceration in the press. Fermentation at a controlled temperature. Must clarification through settling. Fermentation in oak barriques under controlled conditions. Aged in wood for 8-10 months, followed by blending in stainless steel tanks. Further maturation in the bottle for about 1 year before release.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Straw yellow with golden highlights. Aromatic and floral notes give way to fresh fruit, vanilla, and spice aromas. On the palate, it is rich, harmonious, and enveloping. With great structure and elegance, it offers remarkable persistence.

DRINK WITH – Fish-based first courses, shellfish, salt-crusted sea bass, and gratinated scallops. Excellent with beef carpaccio, stewed rabbit, spit-roasted chicken with lard, and oven-baked goat with vegetables.

LONGEVITY – 10-15 years.

SERVE AT – 12-13°C.



LIVON

www.livon.it



MONVIERT TRICUR RISERVA 2019



Caratteristiche

Cantina	MONVIERT
Denominazione	Friuli Colli Orientali Doc
Annata	2019
Uvaggio	40% Friulano, 30% Pinot Bianco, 30% Sauvignon Blanc
Gradazione	13,50%
Cl	75cl
Solfiti	Contiene Solfiti
Sede Cantina	MONVIERT - Cividale del Friuli (UD) - Via Strada di Spessa,8
Carta dei vini	Friuli Doc
Formato	Bottiglia standard
Regione	Friuli Venezia Giulia (Italia)
Stile	Di medio corpo e profumato

Descrizione del vino

Il Friuli Colli Orientali Bianco Riserva TRICUR DOC è un vino di grande eleganza e complessità che nasce nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, territorio rinomato per la produzione di bianchi di straordinaria finezza. La produzione avviene da un blend selezionato di vitigni autoctoni e internazionali, tra cui Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon Blanc, coltivati su terreni collinari ricchi di marne e arenarie. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono vinificate separatamente con fermentazioni controllate; segue un lungo affinamento sui lieviti e in parte in legno, che conferisce struttura, profondità aromatica e capacità evolutiva.

Caratteristiche di questo vino friulano

All'esame organolettico si presenta con un colore giallo paglierino intenso dai riflessi dorati. Al naso offre un bouquet ampio e raffinato, con note di frutta gialla matura, agrumi, erbe aromatiche, fiori bianchi, miele e leggere sfumature vanigliate e minerali. In bocca è ricco, avvolgente e armonico, sostenuto da una freschezza vibrante e da una marcata sapidità che accompagna un finale lungo ed elegante. La struttura importante e l'equilibrio tra acidità e morbidezza ne fanno un vino adatto anche a un buon affinamento in bottiglia.

Abbinamenti consigliati con questo vino bianco di Monviert

Si abbina perfettamente a piatti di pesce importanti, crostacei, risotti ai frutti di mare, carni bianche, foie gras e formaggi stagionati a pasta morbida. Ottimo anche con preparazioni elaborate della cucina mediterranea e con piatti a base di tartufo o funghi. La temperatura di servizio consigliata è compresa tra i 10 e i 12 °C.



PRIMOSIC

Ribolla Gialla Riserva



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione Da fermentazione spontanea per circa 4 settimane sulle bucce in tino aperto, rappresenta il punto di arrivo e il fulcro del lavoro Primosic sugli "Skin". Un viaggio sensoriale ed allo stesso tempo il ritorno alle origini, attraverso la creazione di una Ribolla Gialla di assoluta eccellenza, capace di grande evoluzione nel tempo.



Vinificazione Le uve surmature, raccolte manualmente in cassette, vengono diraspate e poste in tini aperti, dove inizia l'attività fermentativa ad opera dei lieviti indigeni, in assenza di solforosa, con frequenti follature. Il mosto resta a contatto con le bucce per circa 4 settimane senza controllo delle temperature. Successivamente il mosto vino viene separato dalle bucce e posto in caratelli da 600 litri per terminare la fermentazione malolattica. Terminata la permanenza sulle "fecce nobili" viene posto ad affinare in botti grandi per periodi di oltre un anno, a seconda dell'annata. Dopo l'imbottigliamento, che avviene senza filtrazione sterile, seguirà un affinamento in bottiglia fino ad ottenere la giusta armonia ed equilibrio buccia-vino.



Note di degustazione Colore ambrato. Caratteristico e asciutto, il profumo evoca i fiori d'acacia per fondersi nella scorza di chinotto, in una sensazione di avvolgente mineralità. Il palato ricorda il nocciolo dell'albicocca e la polpa di castagna.



Abbinamenti Fritti di pesce, verdure in tempura; pesce a carne grassa, come salmone, tonno, o pesce di lago; diversi tipi di carni come coniglio, anatra, agnello, piatti asiatici speziati, formaggi stagionati.



Denominazione DOC Collio



Vitigno Ribolla Gialla



Terreno "Ponca" (marna-arenaria)



Forma di allevamento Cappuccina o doppio capovolto



Premi *Annata 2020:* Tre Bicchieri Gambero Rosso 2026; 94-96/100 I vini di Corona – Vinibuoni d'Italia 2026. *Annata 2019:* 90/100 James Suckling; Wine Hunter. *Annata 2018:* 94/100 Falstaff; 93/100 Wine Enthusiast; 92/100 James Suckling; 2 Bicchieri Gambero Rosso; Super Tre Stelle – Veronelli. *Annata 2017:* 5 Grappoli Bibenda; 94/100 Falstaff; 94/100 I vini di Veronelli. *Annata 2016:* 92/100 James Suckling; 90/100 Wine Enthusiast; 93/100 Vinous; Tre Bicchieri Gambero Rosso; 5 Grappoli Bibenda; 93/100 Falstaff.



Temperatura Servizio 16-18°C

IT



Ronco dei Tassi®

Collio Bianco DOC “Fosarin” 2023

VITIGNO: Tocai Friulano (30-40%), Malvasia (20%), Pinot Bianco (40-50%)

AREA PRODUZIONE: Il vigneto denominato Fosarin ha 50 anni, copre un'area di 2,5ha a Cormons (GO), ha un'esposizione a sud, sud-est e poggia su marne arenarie di origine eocenica a 150m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e doppio capovolto

CEPPI PER ETTARO: 4.000-5.000

VINIFICAZIONE: L'uva è stata raccolta manualmente nella seconda e terza decade di settembre. La fermentazione avviene per 8-12 giorni in parte in vasche d'acciaio inox ad una temperatura di 16-18°C controllata da un impianto di condizionamento termico automatico e in parte in piccole botti di rovere. Dopo la fermentazione malolattica parzialmente svolta, il vino staziona in serbatoi d'acciaio e parzialmente in piccole botti di rovere fino all'imbottigliamento a marzo-aprile. Le bottiglie prodotte sono 14.500.





PINOT GRIGIO



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: 100% Pinot Grigio



Sistema di Allevamento: Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro



Vendemmia: La vendemmia comincia dalla metà di settembre con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e subito dopo viene sottoposta ad una leggera criomacerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene collocato all'interno di recipienti in acciaio inox dove avverrà la fermentazione alcolica. Il vino viene lasciato a maturare negli stessi contenitori per circa 5 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.



Colore: Giallo paglierino con lievi riflessi ramati



Note olfattive e gustative: Profumo intenso ed ampio, con sentori tipici che ricordano i fiori d'acacia. Al palato conferma le sensazioni olfattive e si presenta elegante, corposo, leggermente acidulo, con retrogusto piacevolmente amarognolo.



Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, può essere servito con frittelle di fiori di acacia e sambuco che ne richiamano il gusto. Risotti o primi di pesce e carni bianche.



Temperatura di servizio: 8-10° C



Gradazione alcolica: 12,5% Vol.



RONCO MARGHERITA

Azienda Agricola Ronco Margherita Pinzano al
Tagliamento - Friuli Venezia Giulia - Italy T. (+39)
0432.950845 - www.roncomargherita.it

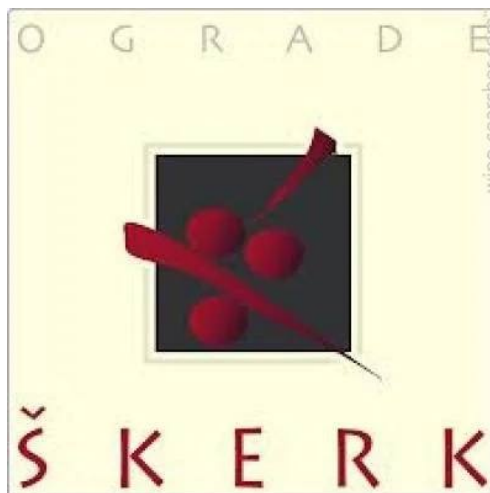


RUSSIZ SUPERIORE

COLLIO FRIULANO



Denominazione	Doc Collio
Zona di produzione	Russiz Superiore-Capriva del Friuli
Vitigno	100% Tocai friulano, una delle più antiche varietà autoctone del Friuli Venezia Giulia, la cui presenza viene qui attestata fin dal XI secolo.
Terreno	Collinare, costituito durante l'eocene presenta una alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce.
Forma di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre
Modalità di raccolta	Manuale
Resa per ceppo	1.2 kg
Vinificazione e fermentazione	Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Il 15% circa del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante in vasche di acciaio.
Affinamento	Il vino viene lasciato riposare circa otto mesi sui lieviti e poi in bottiglia
Colore	Giallo paglierino con riflessi verde luminoso
Profumo	Spicca il fiore di mandorlo, seguito da note floreali quali biancospino e camomilla lasciando spazio ad un fondo vegetale
Gusto	Il gusto risulta essere molto avvolgente, morbido e raffinato. La freschezza molto evidente ben si sposa con la struttura alcolica. Vino di grande corpo in finale lascia una piacevole persistenza.
Abbinamento	Si abbina prevalentemente con prosciutto crudo di San Daniele e salumi in genere, formaggi freschi e leggermente stagionati, piatti a base di uova e verdure, pesce al forno
Formato bottiglie	1.5l - 0.750l



VITIGNO: Vitovska 25%, Malvasia 25%, Sauvignon 25% e Pinot Grigio 25%

AREA PRODUZIONE: Carso triestino.

FORMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

VINIFICAZIONE: Fermentazione spontanea e macerazione per circa 15 giorni in tini di legno, segue un affinamento di 12 mesi in botte grande.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Timbri minerali e accenti salini incorniciano l'olfatto. Al sorso è avvolgente ed elegante, dotato di una leggera "ruvidità" tannica e di una freschezza vitale ed energizzante. Chiude lento e persistente, lasciando in memoria una delicata aromaticità.

ABBINAMENTO: A tavola trova i migliori abbinamenti con menù di pesce o carni bianche delicate.

SERVIZIO: Servire a 8-10°C.

ANNATA: 2022

SAPORI E PROFUMI: Erbacei, Fiori, Frutta.

ABBINAMENTI: Antipasti, Aperitivi, Primi di pesce, Secondi di pesce.

Desiderium

I FERRETTI



Desiderium è pura emozione.
 Frutto di oltre un anno di incontri
 e riflessioni tra Davide e Michele Luisa.
 Desiderium è un bianco tipico, suadente
 e raffinato. La sfida era di creare un vino
 strutturato senza perdere in freschezza.
 La scelta del nome? E' il nostro augurio
 affinché possiate realizzare tutti i vostri
 desideri, incoraggiati dal nostro vino, buono,
 rassicurante, unico, come i vostri più intimi
 e segreti sogni...

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il risultato è un vino morbido, agrumato
 e vanigliato, grazie allo Chardonnay,
 ma anche fresco e fruttato grazie
 al Sauvignon, e tipico, con l'immaneabile
 Friulano. Non c'è un gusto che prevalga
 sull'altro. E' una sinfonia equilibrata,
 piacevole e memorabile. In bocca risulta
 strutturato, pieno, armonico con retrogusto
 persistente.

ABBINAMENTO

Ottimo fuori pasto, si abbina con primi
 piatti a base di verdure, carni bianche
 e pesci grassi.

VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay, Friulano, Sauvignon.
 Desiderium viene prodotto con i vigneti
 storici dell'azienda: poco produttivi, ma
 che conferiscono una qualità eccelsa al vino.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

5.800

VINIFICAZIONE

Separata di Chardonnay, Sauvignon
 e Friulano. Macerazione: pellicolare
 a freddo. Decantazione: statica a freddo.
 Fermentazione: per lo Chardonnay
 in tonneaux da 500l; per il Friulano
 e il Sauvignon in tini di acciaio per 12 giorni
 circa.

ÉLEVAGE

Su fecce nobili per 10 mesi

AFFINAMENTO

Lo Chardonnay viene affinato in legno
 per 8 mesi; dopo l'assemblaggio delle tre
 varietà il vino viene affinato in acciaio per
 3 mesi e per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°-14°C



Tiare Sauvignon

Collio DOC 2013

Tiare

Il Tiare Sauvignon Collio Doc 2013 è stato giudicato il miglior Sauvignon del mondo nel concorso di Bordeaux. Si tratta del primo riconoscimento in assoluto di questa portata che viene tributato ad un vino italiano.

Questo vino è il frutto della passione e la tenacia di Roberto Snidarcig che riconobbe il potenziale di quel vitigno. Ne ha preso dei tralci, ne ha fatto delle barbatelle, le ha piantate nel suo primo ettaro di vigneto, a Dolegna. Sempre a Dolegna, fra le zone più pregiate del Collio, ha acquistato poi altri terreni e vi impianta nuovi vigneti di Sauvignon e, via via, di altre uve a bacca bianca, che qui trovano terreno e microclima ottimali.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Collio
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	Dolenta del Collio
Vitigno	Sauvignon 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Gusto	Al palato si rivela fresco, di ottima struttura e grintoso
Profumo	Intenso e caratteristico, ricorda il sambuco, la ginestra, pompelmo rosa e mango, in perfetta armonia
Abbinamenti	Antipasti di molluschi, antipasti di crostacei
Temperatura di servizio	12°

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Limo argilloso
Allevamento	Guyot 10 gemme
Epoca vendemmia	Prima e seconda decade di settembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Vinificazione e l'affinamento avvengono per criomacerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione in vasca di acciaio inox. Il 20% svolge la fermentazione malolattica



TORRE ROSAZZA

Masiero

FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO RISERVA DOC

Nei Colli Orientali del Friuli, questa varietà autoctona si annovera tra le maggiormente coltivate ed è, da sempre, conosciuta per i suoi vini eleganti e strutturati. Il Friulano, nella sua versione Riserva, è accolta nel vigneto "Masiero" situato in una posizione iconica della tenuta. Qui è in grado di donare un vino che rivela la sua grande capacità di esaltarsi con il passare del tempo.

UVE	Friulano
RESA UVE	70 qli/ha
ORIGINE	Colli Orientali del Friuli - Manzano
ALTITUDINE	vigne a 140 s.l.m.
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO	4500 piante/ha, vigne di 12 anni
AFFINAMENTO	in tonneau acciaio/cemento, 12 mesi in bottiglia
ANNATA	2022
PRIMA ANNATA	2021
DATI ANALITICI	Alcol 13%
	Acidità totale 5,8 g/l
LONGEVITA'	8-10 anni

Terreni

Il Friulano è coltivato nel Vigneto Masiero, che gode di un'esposizione ottimale sul versante nord est della collina di Torre Rosazza. La disposizione, suddivisa tra le piccole piane ed i filari terrazzati, accoglie al suo interno una serie di 4 cloni diversi di Friulano scelti tra le vecchie selezioni massali della nostra zona che meglio si adattano al microclima ed al suolo. Il suolo è caratterizzato dalla presenza costante della Ponca elemento focale e caratterizzante del nostro territorio, che conferisce all'uva buona struttura e mineralità, sinonimo nel vino di persistenza, eleganza e longevità.

Vinificazione ed affinamento

I grappoli di Friulano sono stati raccolti a mano nella terza settimana di settembre, in piena maturazione. Il raccolto viene diraspato in cantina e viene effettuata una macerazione pellicolare di 8-10 ore. Il mosto ottenuto è raccolto in serbatoi di cemento o acciaio, dove, dopo un breve sosta a freddo, svolge la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 14-16 °C per 10 giorni circa. Durante l'affinamento, la tecnica del batonnage permette al Friulano il contatto con le fecce nobili. Una volta in bottiglia e, nel frattempo, diventato Riserva, attende almeno 12 mesi.

Degustazione

Si presenta con un colore giallo paglierino carico con velature dorate che rendono elegante il bicchiere

Al naso ritroviamo profumi intensi con un ampio bouquet che mescola sentori agrumati e minerali, mandorla e una nota di fiore bianco (di Sambuco) delicato ma intenso

Al palato risulta avvolgente, con una struttura importante che scalda e persiste. Equilibrato e piacevole nel complesso.

Abbinamenti

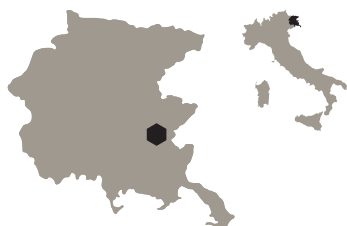
Si abbina ad un grissino con una sottile fetta di crudo San Daniele ma anche ad un crostino con della ricotta stagionata, miele e spolverata di frutta secca. Ottimo abbinamento anche con primi piatti di coniglio e risotti alle erbe, oppure a secondi come il pesce alla griglia.





TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



BIANCOSESTO

UVE

Friulano e Ribolla Gialla

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca"

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.000

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Il Friulano e la Ribolla Gialla sono i due vitigni bianchi autoctoni friulani per eccellenza. Le uve raccolte a mano assieme, vengono poste a macerare per circa due giorni e poi soffocemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e viene unito al piede di fermentazione. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. Vino di grande stoffa, dal raffinato ed elegante profumo di piccola pasticceria, vaniglia e fiori di acacia, rimescolate alle vivaci e fresche note di frutta, fiori bianchi. Al palato entra delicato e pieno, ma agile e sapido allo stesso tempo. È un vino dalla grande personalità che nel suo lungo finale ricorda le caratteristiche tipiche dei suoi vitigni di origine: la leggera mandorla del Friulano e le sensazioni fresche della Ribolla.

ABBINAMENTI

Ottimo vino da tutto pasto: come aperitivo o abbinato a primi piatti a base di funghi o di pesce; ideale anche con molluschi, crostacei e pesci al forno.

2023 ■

VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: chardonnay 100 %

Nome del vigneto: Vie di Romans

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 24 anni

Densità d'impianto: 7.800 - 6.500 - 6.200 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 6.920 kg/Ha

e 1.02 kg/pianta

Sesto d'impianto: 1,60 x 0,80 m - 1,90 x 0,80 m

1,60 x 1 m

Superficie vigneto: 11.56 Ha in produzione

Altimetria: 31 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Sud ed Est - Ovest

Sistema di allevamento: guyot semplice, cordone speronato

Tipologia di terreno: mediamente profondo con scheletro moderato, frazione argillosa di colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio

Epoca di vendemmia: 18, 19, 20

22, 23 settembre 2023

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 20 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 9 mesi su lievito

Illimpimento: naturale

Imbottigliamento: 10, 11, 12 luglio 2024

Affinamento in bottiglia: 9 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,7 % in vol

Acidità totale: 5,64 g/l

pH: 3,37

Miglior picco evolutivo in: 7 anni

Capacità di affinamento: 16 anni

Vie di Romans CHARDONNAY





SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Vino rosso autoctono conosciuto anche con il nome di ribolla nera. Lo Schioppettino di Prepotto si produce esclusivamente nel comune di Prepotto.

An autochthonous red also known as Ribolla Nera, the Schioppettino di Prepotto is only produced in the small town of Prepotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Vino rosso rubino tendente al violaceo. Aroma tipico di frutti di bosco, lampone e pepe. Sapore intenso e asprigno. *Ruby red, almost violet in colour with the typical bouquet of woodland berries, raspberry and pepper. The flavour is intense and sharp.*

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Schioppettino di Prepotto 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Vigneti in Prepotto, provincia di Udine, a 160 m sul livello del mare, rivolti a sud-est. *The vines are located in the town of Prepotto, Province of Udine, at 160 m above sea level with a south eastern exposure.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Guyot con resa di 50/70 quintali per ettaro. *Guyot, with a yield of 5/7,000 kg per hectare.*

TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Zona del Ronco, dove l'importante presenza di argilla (qui denominata "ponca") e l'esposizione della collina rendono i vini profondi, aromatici e persistenti. *Grown in the Ronco area where the high percentage of clay (called ponca) and hillside exposition give the wines grown here their depth, aroma and persistence.*

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

La vendemmia ha luogo tra la fine di settembre e i primi di ottobre con la raccolta manuale in cassetta. *Harvesting is done manually into baskets between late September and early October.*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Diraspatura e pigiatura; macerazione per 8/10 giorni con delestage quotidiani. *Destemming and pressing followed by maceration for 8/10 days with daily delestage.*

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

Fermentazione malolattica completa. A fine fermentazione alcolica in acciaio inox per tutto l'autunno e barriques di diversi cicli per almeno 12 mesi poi in vetro per alcuni mesi. *Complete malolactic fermentation followed by alcoholic fermentation in stainless steel vats for the whole autumn and barriques for several cycles for about 12 months before refined in bottles for a few months.*

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

Arrosti e formaggi stagionati. *Roasts and seasoned cheeses.*



TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:
16° - 18° C



RECOMMENDED GLASS:
BORDEAUX / BALOON



CHARDONNAY 2020

VIGNETO / VINEYARD

Varietà/Type	Chardonnay 100%
Allevamento/Training technique	Guyot
Esposizione/Exposure	Est-Ovest/East-West
Tipologia di terreno/Soil type	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/Medium textured soil with mainly alluvial gravel
Comune/Place	Remanzacco (UD)
Densità di impianto / Planting density	4.830 ceppi/vines /ha
Resa per ettaro / Yield per hectare	58 q/cwt
Vendemmia/Harvesting	Manuale, in cassetta/Manually, in boxes
Fermentazione malolattica/Malolactic fermentation	Non svolta/Not carried out
Affinamento/Fining	Acciaio 10 mesi/Steel tank 10 months Bottiglia 48 mesi/Bottle 48 months

ANALISI / ANALYSIS

Gradazione alcolica/Alcoholic content	13.00% v/v
Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide	80 mg/l
Acidità totale/Total acidity	5.60 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE / WINE TASTING NOTES

Temperatura di servizio/Serving temperature	10 ÷ 12°C
Esame visivo/Colour	Giallo paglierino/Straw yellow
Esame olfattivo/Nose	Ventaglio di fiori/Floral bouquet
Esame gustativo/Palate	Vaniglia, frutta fresca/Vanilla, fresh fruit
Accompagnamenti/Serving suggestion	Pesce grasso, crostacei, primi piatti di pesce Fatty fish, shellfish, seafood pastas



VIGNE DEL
MALINA





ZORZETTIG

I Fiori di Leonie MYÓ

Caratteristiche

Elegante, con una leggera nota floreale e richiami fruttati di mela golden e crema pasticcera
Equilibrato e avvolgente, di buona persistenza e struttura, a sentori fruttati si accompagna un finale balsamico

Abbinamenti

Abbinamento classico con pesce al cartoccio e al sale, ideale con grancevola dell'Adriatico, pinoli e rucola

2022

Vitigno: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc

Gradazione: 13,5°

Temperatura di servizio: 9°-10°C

Formato 0,75 L



Azienda Agricola Annalisa Zorzettig

Strada Sant'Anna, 37 – Località Spessa

33043 Cividale del Friuli – UD

Tel +39.0432.716156 – info@zorzettigvini.it

P.I. 02242610307

