

Selezione Vini

FRIULI

Dai territori di Collio, Colli Orientali e Carso si effettua, con esperienza e cultura pluriennali, una selezione molto accurata di cantine in grado di garantire vino esclusivamente con ottimo rapporto di qualità prezzo.

Tradizione, qualità e genuinità sono i principali requisiti che si richiedono ai prodotti per l'inserimento in tale Selezione.

Una ricetta attenta e meticolosa, la valutazione delle più piccole sfumature, il gusto innato per le cose belle e buone sono la migliore garanzia che i prodotti di questa Selezione possano offrire ad un consumatore attento e raffinato.

SCHIOPPETTINO

D.O.C COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vitigno autoctono friulano, conosciuto anche con il nome di Ribolla nera.

Il nome probabilmente deriva dallo "schioppettare" alla masticazione dell'uva matura, caratterizzata da una buccia tesa e spessa

UVE: 100% Schioppettino

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per sei giorni, fermentazione a temperatura controllata

ALLEVAMENTO: guyot, cappuccina

COLORE: rosso rubino con intense note violacee, che calano di intensità con l'invecchiamento

PROFUMO: aroma tipico di frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo

GUSTO: di buon corpo, intenso, speziato

ABBINAMENTI: vino da accompagnare con i prodotti tipici della cucina friulana

Servire a 16-18 °C

REFOSCO P.R.

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vitigno autoctono, considerato la migliore varietà friulana a uva nera, già conosciuto nel 1700, negli ultimi decenni si è molto diffuso in tutto il territorio regionale.

UVE: 100% Refosco

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per sei giorni, fermentazione a temperatura controllata

ALLEVAMENTO: guyot, cappuccina

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei che si attenuano con l'invecchiamento

PROFUMO: intenso, erbaceo, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica

GUSTO: deciso, asciutto, leggermente tannico e ben equilibrato

ABBINAMENTI: vino da carni grasse, pollame e piatti tipici della cucina regionale

Servire a 18-20 °C

RONCO DI CANOVA

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vitigno francese, giunto in Italia e in Friuli agli inizi del 1800. Produce un'uva che viene vinificata in purezza. Fra le varietà a bacca nera è la seconda più diffusa in regione.

UVE: 100% Cabernet franc

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per sei giorni, fermentazione a temperatura controllata

ALLEVAMENTO: guyot, cappuccina

COLORE: rosso rubino tendente al vilaceo, granato se invecchiato

PROFUMO: aroma intenso erbaceo e vinoso

GUSTO: pieno, tannico, erbaceo. Se invecchiato perde le note erbacee

ABBINAMENTI: da giovane si sposa bene con le carni fredde

Servire a 18-20 °C

FRIULANO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vino bandiera della regione: è un vitigno autoctono del Friuli di origini antichissime. A causa di una sentenza della Corte Europea, il primitivo nome Tocai Friulano è stato perso ed è sostituito da "Friulano".

UVE: 100% Friulano

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata

ALLEVAMENTO: guyot, cappuccina

COLORE: giallo paglierino con sfumature verdognole

PROFUMO: delicato, gradevole che ricorda i fiori di campo e la mela verde

GUSTO: asciutto, intenso, vellutato, con acidità moderata, con caratteristico finale di mandorla amara

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, con prosciutto crudo, antipasti magri, minestre in brodo, pesce e carni bianche

Servire a 10-12 °C

SAUVIGNON

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vitigno di origine francese, internazionale. In Friuli ha trovato diffusione soprattutto nella fascia collinare, caratterizzata da condizioni climatiche favorevoli, dove dà eccellenti risultati, con particolare patrimonio aromatico.

UVE: 100% Sauvignon

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata

ALLEVAMENTO: guyot, cappuccina

COLORE: giallo paglierino più o meno intenso

PROFUMO: delicato tendente all'aromatico, che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta il peperone e la foglia di pomodoro

GUSTO: di struttura, corposo e caratteristico, con buona acidità

ABBINAMENTI: vino da aperitivo e da abbinare a primi piatti speziati, creme e minestre, formaggi di media stagionatura o erborinati, anche pesce di laguna

Servire a 8-10 °C

CHARDONNAY

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

E' oggi uno dei più diffusi vitigni al mondo. Nato in Borgogna, dove costituisce la base fondamentale di vini come lo Champagne.

UVE: 100% Chardonnay

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata

ALLEVAMENTO: guyot, cappuccina

COLORE: giallo paglierino dall'intensità variabile

PROFUMO: sentori di mela, fiori d'acacia, crosta di pane fresco

GUSTO: asciutto, pieno, armonico e fine, di ottima gradazione e acidità fissa equilibrata

ABBINAMENTI: vino da aperitivo, antipasti magri, minestre, piatti a base di uova o di pesce

Servire a 10-12 °C

PINOT GRIGIO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vitigno di origine francese, borgognona. Di origini antichissime, se ne hanno tracce già in epoca romana. In Friuli trova condizioni ambientali particolarmente favorevoli.

UVE: 100% Pinot grigio

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: leggera macerazione sulle bucce, spremitura soffice

ALLEVAMENTO: guyot, cappuccina

COLORE: paglierino con eventuali riflessi ramati

PROFUMO: tipico che ricorda i fiori di acacia

GUSTO: sapore secco, pieno senza cedimenti, retrogusto piacevolmente amarognolo

ABBINAMENTI: vino da aperitivo, da antipasti magri, minestre leggere, piatti a base di pesce e carni bianche

Servire a 8-10 °C

RIBOLLA GIALLA

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vitigno autoctono friulano, che risulta noto già nel 1300. La ribolla deve il suo nome al caratteristico alto grado di acidità malica che, nei tempi passati, portava il vino a "ribollire" nelle damigiane. Dà ottimi risultati se coltivato in collina, perché vitigno vigoroso, dal germogliamento e maturazione tardivi.

UVE: 100% Ribolla

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata

ALLEVAMENTO: guyot, cappuccina

COLORE: giallo paglierino scarico, con deboli riflessi verdognoli

PROFUMO: floreale e fragrante, elegante e raffinato

GUSTO: secco, ingresso in bocca elegantemente citrino, di ottima beva

ABBINAMENTI: antipasti freddi, con salse agre al limone, minestre, creme

Servire a 10-12 °C

VERDUZZO FRIULANO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vitigno autoctono del Friuli, coltivato prevalentemente nelle zone collinari. Vitigno molto antico e assai diffuso anche in epoche passate. La coltivazione in collina fornisce risultati migliori, grazie alle caratteristiche climatiche.

UVE: 100% Verduzzo friulano

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata

ALLEVAMENTO: guyot, cappuccina

COLORE: giallo dorato, anche intenso

PROFUMO: caratteristico, intenso, gradovole, con bouquet che richiama note di miele

GUSTO: al palato amabile o dolce, leggermente tannico, robusto, corposo

ABBINAMENTI: tipico vino da dessert che si accompagna bene alla pasticceria

Servire a 12 °C

PICOLIT DOCG

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vitigno autoctono friulano, già coltivato in epoca imperiale romana, ebbe l'onore di deliziare i palati di papi ed imperatori.

Il Picolit è caratterizzato da produzioni limitatissime, dovute ad una particolarità nello sviluppo degli acini, che vanno incontro ad un parziale aborto floreale, lasciando il grappolo spargolo, con acini più piccoli e più dolci. La vendemmia 2006 è la prima DOCG "Colli Orientali del Friuli" Picolit.

UVE: 100% Picolit

VENDEMMIA: manuale, in cassetta

VINIFICAZIONE: in bianco con spremitura soffice dopo un appassimento

ALLEVAMENTO: guyot, cappuccina

COLORE: giallo paglierino carico. Giallo oro antico intenso

PROFUMO: molto complesso, fruttato, spiccano note di frutta secca, albicocca

GUSTO: al palato dolce, armonico, piacevolmente grasso, equilibrato. Ottima beva

ABBINAMENTI: per le sue caratteristiche, è un vino "da meditazione" e da compagno per formaggi particolari

Servire a 10-12 °C

MERLOT

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vitigno a bacca nera, introdotto in Italia alla fine del 1800. In Friuli ha trovato sicuramente terra di elezione: punto fermo dell'enologia friulana, oggi il vitigno a bacca nera più diffuso.

UVE: 100% Merlot

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per sei giorni, fermentazione a temperatura controllata

ALLEVAMENTO: guyot, cappuccina

COLORE: rosso rubino che si caratterizza per tonalità granate con sfondi violacei

PROFUMO: bouquet caratteristico con aroma che richiama amarena, lampone, frutti di bosco

GUSTO: strutturato, sapido. Invecchiando si affina acquistando complessità

ABBINAMENTI: è indicato per piatti di carni rosse, arrosto, pollame, coniglio

Servire a 18 °C

CABERNET FRANC

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vitigno francese, giunto in Italia e in Friuli agli inizi del 1800. Produce un'uva che viene vinificata in purezza. Fra le varietà a bacca nera è la seconda più diffusa in regione.

UVE: 100% Cabernet franc

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce per sei giorni, fermentazione a temperatura controllata

ALLEVAMENTO: guyot, cappuccina

COLORE: rosso rubino tendente al vilaceo, granato se invecchiato

PROFUMO: aroma intenso erbaceo e vinoso

GUSTO: pieno, tannico, erbaceo. Se invecchiato perde le note erbacee

ABBINAMENTI: da giovane si sposa bene con le carni fredde

Servire a 18-20 °C

Attualmente la produzione varia dalle 90.000 alle 110.000 bottiglie.

Per previsione di ordini superiori alle 60.000 bottiglie la prenotazione va effettuata con moltissimo anticipo.