

## AMANDUM

Si conferma la crescita qualitativa dell'azienda di Moraro che propone vini dall'ottimo profilo organolettico. Il lavoro di uno staff qualificato garantisce un percorso produttivo di grande attenzione a iniziare da basse rese in vigneto - dove vengono allevate viti che hanno mediamente oltre trent'anni di vita - e un intervento non intrusivo in cantina con l'esclusivo utilizzo di contenitori in acciaio. L'esito sono vini puliti, di grande bevibilità, riconoscibili nelle loro caratteristiche varietali anche perché presentati sempre in purezza.

**INDIRIZZO** Via Petrarca, 38  
34070 Moraro (GO)  
**TELEFONO** 335 242566 - 329 493779  
**MAIL** info@amandum.it  
**WEB** www.amandum.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2013  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 14 **BOTTIGLIE** 35.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Enrico e Carlo  
**Alberto Agostinis**  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Alberto Pelos**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Giuseppe Fantina**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ANGORIS

Certificati dal 2019 con il marchio di produzione a difesa integrata SQNPI, i vigneti di Angoris dal 2021 sono anche compresi nella ciclopeditale Girangoris lunga 14 km tutti all'interno dell'azienda. L'iniziativa vuole permettere la conoscenza dei vigneti, godere dei paesaggi naturalistici, dei punti più panoramici e dei boschi dell'azienda faunistica, luoghi che dal 1648 hanno fatto la storia della Tenuta. Alla conclusione del percorso, nel parco secolare di villa Locatelli, è possibile una degustazione: i vini vengono proposti all'interno di una botte di trecento ettolitri.

**INDIRIZZO** Località Angoris, 7  
34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 60923  
**MAIL** info@angoris.it  
**WEB** www.angoris.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1648  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 76 **BOTTIGLIE** 600.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Marta Locatelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Alessandro Bologna**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Alessandro Bologna**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FRIULI ISONZO PINOT BIANCO 2019

Bianco Dop - Pinot bianco 100% | Alc.12,5% | €18  
Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Giallo paglierino di splendida luce. Olfatto contraddistinto da copiose sensazioni di frutta a polpa bianca e gialla, susina, erbe fini dell'orto, salvia e rosmarino. Pieno e avvolgente al palato, sorretto da ottima freschezza e buona sapidità. Finale fruttato ed erbaceo. Fiori di zucca ripieni.

## FRIULI ISONZO SAUVIGNON 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €18  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FRIULI ISONZO PINOT GRIGIO GREY 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €18  
Bt.3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## FRIULI CABERNET FRANC 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.13,5% | €24  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

COLLIO BIANCO RISERVA  
GIULIO LOCATELLI LANGOR 2019

Bianco Doc - altre varietà 100% | Alc.13,5% | €22  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Lucente specchio dal colore paglierino. Percorso odoroso che conduce a miscellanea di frutta gialla matura e chips di banana, poi erbe mediterranee essiccate, fiori di ginestra e spezie dolci. Al gusto è materico e sapido sino alla chiusura, equilibrata e persistente. Insalata di champignon.

FRIULI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY  
SPIULE RISERVA GIULIO LOCATELLI 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €22 | Bt.3.300  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €20  
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO 2018

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €20  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## FRIULI ISONZO SAUVIGNON VILLA LOCATELLI 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €14  
Bt.65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## ANTONUTTI

Due nuovi vini in edizione limitata a sigillare i cento anni della cantina di Colloredo di Prato fondata nel 1921. Entrambi sono a guidare la classifica di casa, testimoni di un percorso di costante crescita. Il Pinus Nigra Riserva ha messo in mostra le uve di pinot nero in purezza, mentre il blend del bianco Bertrando ha impegnato la cantina in tre anni di prove. Quest'ultimo vino è un omaggio a Nicola Durandi, figlio dei proprietari dell'azienda, che si è a lungo dedicato alla sua realizzazione, ma non ha potuto godersi perché prematuramente scomparso.

**INDIRIZZO** Via Luigi D'Antoni, 21  
33037 Colloredo di Prato (UD)  
**TELEFONO** 0432 662001  
**MAIL** info@antonuttivini.it  
**WEB** www.antonuttivini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1921  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 68 **BOTTIGLIE** 1.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Adriana Antonutti  
e Lino Durandi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Lino  
Durandi, Luca Novello  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Lino Durandi  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🍷 FRIULI BIANCO BERTRANDO 2018

Bianco Doc - Chardonnay 34%, Sauvignon 33%, Tocai friulano 33%  
Alc.13,5% | €15 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

**Manto giallo vivace e solare. Profumi di fioriture estive di tiglio e gelsomino, erbe aromatiche fresche, polpa di limone e pepe bianco accompagnano a una beva sapida e intrigante. Una progressione durevole di erbe provenzali chiude il sorso. Filetto di tonno ai pistacchi.**

### 🍷 → FRIULI GRAVE PINOT NERO PINUS NIGRO RISERVA 2017

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 FRIULI POPPONE 2017

Rosso Doc - Merlot 80%, Pignolo 20% | Alc.15% | €18  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 FRIULI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €9  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 FRIULI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €9  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷 FRIULI TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.13,5% | €9  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## AQUILA DEL TORRE

L'azienda di Savorgnano, per capacità produttive e dimensioni dell'area vitata, è tra le più dinamiche della zona a Nord della denominazione Friuli Colli Orientali che vanta una storia enologica antica costituita per la maggior parte di piccole, a volte piccolissime, aziende a conduzione familiare. Essa dunque ben rappresenta l'areale e, con la sua consolidata scelta nella conduzione di campagna, indica chiaramente la strada verso una transizione sempre più green anche agli altri produttori. Particolarmente riuscito il Sauvignon At, capace di regalare la tipicità del varietale e una rara finezza espressiva.

**INDIRIZZO** Via Attimis, 25  
Frazione Savorgnano del  
Torre - 33040 Povoletto (UD)  
**TELEFONO** 0432 666428  
**MAIL** info@aquiladel torre.it  
**WEB** www.aquiladel torre.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1996  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
e biodinamica

**ETTARI** 18 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Famiglia Ciani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Marco Broggi**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Michele Ciani**  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON AT 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €20 | Bt.8.400  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

**Ha le tonalità della paglia e un profilo odoroso invitante. Suggerimenti di fienagione, fiori gialli e foglia di pomodoro. Seguono tocchi di mela croccante e biscotto al malto, poi guizzi di salsedine. L'ingresso è minerale, supportato da appagante morbidezza. Si snoda sapido con corrispondenze varietali. Ravoli ai fiori di zucca e ricotta.**

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO AT RISERVA 2016

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13,5%  
€35 | Bt.720 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO AT 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13%  
€20 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI RIESLING AT 2017

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.12,5% | €23  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2012

## ARZENTON

Rese bassissime e vinificazione di ogni vigna in purezza rappresentano le scelte stilistiche della famiglia Arzenton che dagli anni '60 coltiva i vigneti esposti in particolare a est e posti a 200 metri sul livello del mare, sulle colline di Spessa. In evidenza le varietà a bacca bianca, ma non trascurabili anche i rossi che Matteo Arzenton sottopone a lunghe maturazioni anche di venti mesi in contenitori di cemento, il materiale scelto per la fermentazione e nel quale fa iniziare la vita dei propri vini seguendo una tradizione lontana nel tempo.

**INDIRIZZO** Via Cormòns, 221  
Località Spessa - 33043  
Cividale del Friuli (UD)  
**TELEFONO** 0432 716139  
**MAIL** arzenton.vini@gmail.com  
**WEB** www.arzentonvini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1968  
**VITICOLTURA** Lotta integrata

**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 35.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Maurizio Arzenton  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Matteo Arzenton  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Matteo Arzenton  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ASCEVI LUWA

Presenza costante in tutte le edizioni di Vitae per l'azienda di Uclanzi, piccola e amena frazione di San Floriano del Collio. Coltiva sia vitigni internazionali che autoctoni. La filosofia di Mariano e dei suoi figli è sempre stata quella di produrre vini freschi, dalla beva piacevole, e strettamente legati a quest'area di confine. Quest'anno è il Ronco dei Sassi 2020 a fare da capofila, un Sauvignon frutto di una breve macerazione sulle bucce e di una permanenza in acciaio, sui lieviti, per sei mesi.

**INDIRIZZO** Località Uclanzi,  
24 - 34070 San Floriano  
del Collio (GO)  
**TELEFONO** 0481 884140  
**MAIL** p-l@libero.it  
**WEB** www.asceviluwa.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1972  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 180.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Marjan Pintar  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Luana  
Pintar, Marjan Pintar  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marjan Pintar  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €11  
Bt.2.800 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo paglierino dai luminosi riverberi. Naso contraddistinto dall'intreccio di fiori e frutta che anticipano indizi di fienagione, mentolo e mentuccia. Di buon corpo, una sapidità legante regala equilibrio e un allungo fresco-sapido che porta a un epilogo fruttato, minerale e delicatamente amarognolo. Fior di capra alle erbe.

### 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €11  
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €11  
Bt.1.500 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI CABERNET SAUVIGNON 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.12,5%  
€12 | Bt.2.500 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.2.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷🍷 COLLIO SAUVIGNON RONCO DEI SASSI 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €12  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Abito di rara fittezza e tonalità paglierine. Incipit olfattivo legato ai tratti varietali con effluvi di bosso, fiori di sambuco e gelsomino. Folate d'agrumi avvolgono una golosa pesca bianca. Simmetrico e morbido in entrata, si svela al palato con buona freschezza e sapidità. Congedo lento di mentuccia e agrumi. Crespelle alla zucca e noci.

### 🍷🍷🍷 COLLIO PINOT GRIGIO GRAPPOLI 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €11  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷🍷🍷 FRIULI ISONZO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €11  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷🍷🍷 COLLIO CHARDONNAY RUPIS 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €11  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷 COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

La storica azienda friulana, che fa capo alla famiglia fiorentina Frescobaldi, ha sempre mantenuto nella produzione enologica uno stretto collegamento con la sua identità locale. Lo si riscontra non solo nei vini realizzati con le cultivar autoctone ma anche in quelli da uve internazionali. Questo aspetto è evidente nel Cicanis, vino bandiera della Attems, un energico Sauvignon che ben comunica la propria provenienza, il Collio. Un valore aggiunto, la tipicità dei vini, dovuto anche a una perfetta conduzione della cantina.

**INDIRIZZO** Via Aquileia, 30  
34070 Capriva del Friuli (GO)  
**TELEFONO** 0481 806098  
**MAIL** info@attems.it  
**WEB** www.attems.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1506  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 44 **BOTTIGLIE** 705.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Frescobaldi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Daniele Vuerich  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gianni Napolitano  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

L'azienda, che si trova a Sales in un suggestivo paesaggio nel cuore del Carso triestino, suggerisce molti motivi per frequentarla tra cui l'ottimo agriturismo con annesso spaccio di carni e salumi di produzione propria. L'attività enologica è un aspetto fondamentale e Andrej Skerlj ne va giustamente orgoglioso. Ben riuscita è la Vitovska Riserva 2016, ottenuta dalle uve, in parte surmature, di un singolo vigneto chiamato Kuranze. Dopo la fermentazione in acciaio – eccetto una piccola parte in rovere di Slavonia –, affina per 48 mesi in bottiglia in una grotta carsica a climatizzazione naturale.

**INDIRIZZO** Via Sales, 108  
34010 Sgonico (TS)  
**TELEFONO** 040 2296090  
**MAIL** info@bajta.it  
**WEB** www.bajta.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1985  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 6,5 **BOTTIGLIE** 35.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Skerlj  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Andrej Skerlj,  
Emiliano Rossi, Livio Marega  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Andrej  
Skerlj, Boleslav Princic  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🌿🌿🌿🌿 COLLIO SAUVIGNON CICINIS 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €26 | Bt.15.000  
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

Una filigrana gialla paglierino introduce immediate sensazioni di macedonia di frutta, fiori primaverili, polpa di agrumi, mentuccia, origano fresco e zenzero su uno sfondo minerale. Sorso appagante e ben proporzionato da freschezza e sapidità. Chiusura su rintocchi di erbe aromatiche. Paccheri ai frutti di mare.

### 🌿🌿🌿 COLLIO RIBOLLA GIALLA TREBES 2019

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €22  
Bt.25.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### 🌿🌿🌿 CHARDONNAY 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €13  
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🌿🌿🌿 FRIULI PINOT GRIGIO RAMATO 2020

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €13  
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🌿🌿 FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.350.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🌿🌿 RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €13  
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### 🌿🌿🌿🌿 ➡ VITOVSKA RISERVA 2016

Bianco Igt - Vitovska 100% | Alc.13% | €22  
Bt.1.500 | Ferm. Legno e Acciaio

Paglierino dai riflessi oro. Fiori di taglio, ginestra e camomilla si fondono con scorze d'agrumi, albicocca, mora di gelso, erbe aromatiche carsiche, idrocarburi, tostature e pietra calcarea. Freschezza e sapidità si alternano nel sorso lungo, scorrevole, bilanciato da buon corpo. Animelle di vitello ai funghi porcini.

### 🌿🌿🌿 MALVASIA 2019

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.12,5% | €18  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🌿🌿🌿 VITOVSKA 2019

Bianco Igt - Vitovska 100% | Alc.12,5% | €18  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🌿🌿 TERRAROZA BRUT

Rosato Metodo Classico - Terrano 100% | Alc.12% | €20 | Bt.5.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi | 24 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🌿🌿 TERRANO 2019

Rosso Igt - Terrano 100% | Alc.12% | €20  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## BASTIANICH

L'azienda friulana della nota famiglia Bastianich si avvia a festeggiare il quarto di secolo. Lo fa nel migliore dei modi con l'ottimo risultato in guida di un grande rosso qual è il Calabrone che non fa rimpiangere l'assenza delle altre stelle aziendali rimaste a maturare in cantina e che potremo assaggiare in futuro. Nei vini di Joe, e del suo preparatissimo staff, si coglie una particolare attenzione verso i mercati americani. Tuttavia in essi traspare sempre una parte importante di territorialità, cividalese in particolare, e questo porta con sé un grande valore aggiunto.

**INDIRIZZO** Via Darnazzacco, 44/2  
Località Gagliano - 33043  
Cividale del Friuli (UD)  
**TELEFONO** 0432 700943  
**MAIL** winery@bastianich.com  
**WEB** www.bastianich.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 27 **BOTTIGLIE** 230.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Bastianich  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Emilio Del Medico, Maurizio Castelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Emilio Del Medico, Maurizio Castelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## BLASON

I vini di Giovanni Blason confermano anche in questa edizione di Vitae la loro qualità. L'uso prevalente dell'acciaio nella vinificazione è una delle caratteristiche della gran parte della produzione dell'azienda di Gradisca d'Isonzo. Ne conseguono vini freschi e dalla beva gradevole, aderenti all'area che si riconduce alla Denominazione Friuli Isonzo. Emerge sugli altri il Pinot grigio che è un must aziendale tanto da essere prodotto fin dal 2002. Da segnalare anche il Pinot Grigio Vale, una tipologia ramato che è prodotto da solo un anno.

**INDIRIZZO** Via Roma, 32  
Località Bruma - 34072  
Gradisca d'Isonzo (GO)  
**TELEFONO** 0481 92414  
**MAIL** info@blasonwines.com  
**WEB** www.blasonwines.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1970  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 17,5 **BOTTIGLIE** 50.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giovanni Blason  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Giovanni Blason, Andrea Romano Rossi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Alberto Grión  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🍷 CALABRONE 2016

Rosso Igt - Refosco 70%, Merlot 10%, Pignolo 10%, Schioppettino 10% | Alc.13% | €50 | Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**Rubino fitto.** Accattivante il susseguirsi di spezie ed erbe officinali, di cacao e liquirizia, di inchiostro, grafite e incenso. Balsamico, con cenni di eucalipto. Avvolgente e materico l'ingresso. Lo spigliato tannino guida e bilancia la beva. La chiosa offre frutti rossi e spezie. Fiocco di manzo al forno con patate e salsa al ginepro.

🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI  
PINOT BIANCO VINI ORSONE 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €22

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI  
SAUVIGNON VINI ORSONE 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €22

Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI  
FRIULANO VINI ORSONE 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €22

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI  
PINOT GRIGIO VINI ORSONE 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €22

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI  
RIBOLLA GIALLA VINI ORSONE 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €22

Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## 🍷 FRIULI ISONZO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €18

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**Un cuore giallo paglierino luminoso.** Olfatto soave che miscela pera ruggine, fiori d'acacia, frutta secca e tracce di fienagione estiva. Sullo sfondo lievi soffi di salsedine. Sorso succoso, di bella spalla acida che si allunga in equilibrio verso un epilogo piacevolmente floreale e amaricante. Asparagi con le uova.

## 🍷 RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €18

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## 🍷 DELLE VENEZIE PINOT GRIGIO RAMATO VALE 2020

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €18

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷 RIBOLLA GIALLA BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Ribolla gialla 100% | Alc.11,5% | €18

Bt.6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

A Zegla, lasciando spaziare lo sguardo, l'assurdità della guerra si comprende immediatamente. Qui, nel territorio dalle meravigliose colline, tutto fu devastato dal primo conflitto mondiale e il fascino della natura assurdamente aggredito dalla violenza dei conflitti. Ora che i filari hanno sostituito le barriere del confine, è con i vini che si è recuperata la bellezza grazie anche a grandi vignaioli: la famiglia Blazic, con Franco e Michele, è tra questi. Una viticoltura tradizionale, mai tradita, ha trovato l'equilibrio con una gestione agronomica moderna. Senza conflitti.

**INDIRIZZO** Località Zegla,  
16 - 34071 Cormòns (GO)  
**TELEFONO** 0481 61720  
**MAIL** vinicollio@blazic.it  
**WEB** www.blazic.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1923  
**VITICOLTURA** In conversione  
al biologico

**ETTARI 7 BOTTIGLIE** 30.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Franco Blazic  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Michele Blazic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Michele Blazic  
 **VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

Il compito di portare avanti la tradizione vitivinicola della minuscola azienda di Cormòns è sempre meglio interpretato da Michele Tomba, un giovanottone barbuto, capace e volenteroso, che da qualche anno ha preso in mano tutta la filiera produttiva. Il vino del cuore e della tradizione contadina è il Friulano e anche per Michele non può che essere il preferito. È proprio la felice versione del Friulano 2020 che si mette in cima ai campioni presentati. Un vino bianco dalla piacevolezza sensoriale unica e della significativa aderenza alla denominazione.

**INDIRIZZO** Via San Giovanni  
34071 Cormòns (GO)  
**TELEFONO** 0481 62343  
**MAIL** aziendabolzicco@libero.it  
**WEB** N.d.  
**ANNO FONDAZIONE** 1963  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI 8 BOTTIGLIE** 15.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Fausta Bolzicco  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Michele  
Tomba, Mauro Bressan  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Silvano  
Tomba, Michele Tomba  
 **VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

### COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.14% | €17 | Bt.2.500 | Ferm. Cemento  
Lucente giallo paglierino. Essenze di lime, limone, pompelmo giallo, timo e mentuccia conferiscono freschezza e signorilità all'olfatto, seguono cenni di mela golden, biscotti al malto e fumé. Beva avvolgente ed equilibrata da adeguato apporto fresco-sapido che conduce al finale lento e corrispondente. Carpaccio di branzino.

### COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13%  
€17 | Bt.6.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### COLLIO MERLOT 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €18 | Bt.4.000  
| Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Un sipario dalle intense sfumature color mimosa. Naso complesso e solare, in cui sfilano lavanda, camomilla, fiori di tiglio, gelsomino, pesca bianca matura e spezie dolci. All'ingresso è avvolgente poi si fa subito sapido e non abbandona la simmetria gustativa fino al congedo, dai ricchi rimandi fruttati. Risotto ai porcini.

### COLLIO MALVASIA MULIN GNÖF 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €12  
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### COLLIO BIANCO VIGNE DA MONT 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 60%, Ribolla gialla 40% | Alc.13,5%  
€13 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €12  
Bt.660 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### MERLOT 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13% | €13  
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### VERDUZZO FRIULANO PASSITO BREZÀN 2019

Bianco Igt Passito - Verduzzo friulano 100% | Alc.15%  
€13 (0,5l) | Bt.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

## BORGIO DEL TIGLIO

Siamo di fronte a una delle produzioni qualitativamente migliori del Friuli Venezia Giulia. Nicola Manfredari, da quarant'anni, è al vertice della produzione enologica nazionale ed è considerato uno dei padri dell'enologia friulana. I suoi vini sono realizzati con cura estrema, maniacale, prima in campagna e poi in cantina. Svelta su tutti un insuperabile Ronco delle Chiesa 2019, annata tra le migliori in assoluto dei vini friulani prodotti dalla piccola cantina di Brazzano. Sorprende anche per la Malvasia Italo & Bruno frutto di un antico vigneto di malvasia istriana.

**INDIRIZZO** Via San Giorgio,  
71 - Località Brazzano  
34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 62166  
**MAIL** info@borgodeltiglio.it  
**WEB** www.borgodeltiglio.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1982  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 35.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Nicola Manfredari  
**CONDIZIONE ENOLOGICA**  
Nicola Manfredari  
**CONDIZIONE AGRONOMICA**  
Nicola Manfredari  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## BORGIO DELLE OCHE

È nel segno della malvasia istriana che si apre l'elenco dei campioni presentati in guida dalla cantina di Nicola e Luisa. Una produzione recente, solo la quarta vendemmia, ma la Malvasia 2019 si colloca già in luce nel prospetto qualitativo aziendale. Borgo delle Oche, piccola realtà vitienologica della Destra Tagliamento, si è posta l'obiettivo, riuscendoci sin dall'inizio, di produrre vini di eccellente fattura in un territorio, quello delle Grave friulane, considerato spesso, a torto, non concorrenziale rispetto a quello collinare. I risultati dimostrano che anche tra i sassi si può fare qualità.

**INDIRIZZO** Borgo Alpi, 5  
33098 Valvasone Arzene (PN)  
**TELEFONO** 0434 840640  
**MAIL** info@borgodelleocche.it  
**WEB** www.borgodelleocche.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2004  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Luisa Menini  
**CONDIZIONE ENOLOGICA** Nicola Pittini  
**CONDIZIONE AGRONOMICA** Luisa Menini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (95,5) I COLLIO BIANCO RONCO DELLA CHIESA 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €50  
Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

Paglierino scintillante. Aristocratico e sfaccettato, evoca wafer, amaretti, pera kaiser, bergamotto, fiori bianchi, eucalipto ed erbe officinali. Palato raffinato e di grande equilibrio tra freschezza e avvolgenza. Finale interminabile e d'impeccabile coerenza. Filetto di tonno di Carloforte alla brace.

### ++++ (95) I COLLIO CHARDONNAY SELEZIONE 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €50 | Bt.1.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Un giallo mimosa che elargisce interessanti profumi di cardamomo, coriandolo, incenso, torroncino, pesca sciroppata e resine. Assaggio da cui traspare grande personalità gustativa. Sapido, glicerico, bilanciato e lunghissimo fino all'epilogo citrino. Spaghetti alle mazzancolle e trito di pistacchi di Bronte.

### ++++ (93) COLLIO MALVASIA ITALO & BRUNO 2019

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.14% | €50 | Bt.600  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Giallo paglierino lucente. Eccellente fusione di pesca bianca, basilico, timo, erbe mentolate, gelsomino, pompelmo, mandarino e pepe bianco. Beva dalla simmetria invidiabile. Chiude su tracce saline e ricordi odorosi. Rotolo di coniglio ripieno.

### ++++ COLLIO SAUVIGNON SELEZIONE 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.15% | €50 | Bt.1.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### +++ FRIULI MALVASIA 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5%  
€14 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Un cuore d'oro lucente introduce un olfatto intrigante che miscela sensazioni di macedonia di frutta estiva, pasta di nocciolo e fienagione d'alpeggio. Prosegue su lievi effluvi di miele di tarassaco. Sorso avvolgente, glicerico che evolve sapido fino all'epilogo, dai chiari rimandi fruttati. Filetto di salmerino gratinato.

### +++ FRIULI ANNILUME EXTRA BRUT 2017

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 75%, Pinot nero 25%  
Alc.12% | €23 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### +++ FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €14  
Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ MERLOT SVUÀL 2015

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €26 | Bt.1.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### +++ TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Igt - Traminer aromatico 100% | Alc.13%  
€14 | Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### +++ TRAMINER PASSITO ALBA 2019

Bianco Igt Passito - Traminer aromatico 100% | Alc.13,5%  
€28 (0,5U) | Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte e cioccolato

## BORG SAN DANIELE

Nata nel 1990 grazie alla passione di due fratelli e coltivata da un nonno lungimirante, Borgo San Daniele è una delle aziende più rappresentative del Friuli. Alessandra e Mauro – entrambi reduci da studi in agraria ed enologia – si sono concentrati soprattutto sulle varietà locali coltivate in quattordici diversi vigneti. I fratelli sono impegnati nel recupero di una vecchia proprietà sulla collina che domina Cormòns abbandonata da decenni. Una decisione che conferma la profonda attenzione al territorio già concretamente dimostrata dalla gestione dei vigneti con le pratiche della biodinamica.

**INDIRIZZO** Via San Daniele,  
28/38 - 34071 Cormòns (GO)

**TELEFONO** 0481 60552

**MAIL** [info@borgosandaniele.it](mailto:info@borgosandaniele.it)

**WEB** [www.borgosandaniele.it](http://www.borgosandaniele.it)

**ANNO FONDAZIONE** 1990

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 18,8 **BOTTIGLIE** 70.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Mauro Mauri

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Mauro Mauri

**CONDUZIONE AGRONOMICA** Mauro Mauri

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## BORG SAVAIA

Che i vigneti risiedano sul Collio o nella zona Doc Friuli Isonzo – le due denominazioni sulle quali insiste l'azienda – la mano di Stefano Bastiani è in grado di ricavare vini preziosi caratterizzati dalla pulizia e dalla precisione. Il Pinot grigio, che anche quest'anno si mette in mostra come primo della classe, ne è una conferma. L'uso dell'acciaio rispetta appieno le caratteristiche della cultivar, un atteggiamento di salvaguardia che la cantina applica su tutte le etichette da varietà a bacca bianca concedendo il passaggio in legno solo al Merlot che rimane a riposare in barrique di rovere.

**INDIRIZZO** Via Savaia, 36  
34071 Cormòns (GO)

**TELEFONO** 0481 60725

**MAIL** [info@borgosavaia.it](mailto:info@borgosavaia.it)

**WEB** [www.borgosavaia.it](http://www.borgosavaia.it)

**ANNO FONDAZIONE** 1960

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Stefano Bastiani

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Stefano Bastiani

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Stefano Bastiani

**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ARBIS BLANC 2018

Bianco Igt - Sauvignon 40%, Chardonnay 20%, Pinot bianco 20%, Tocai friulano 20% | Alc.14% | €23 | Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Un manto paglierino dalla splendida trama. Quadro odoroso raffinato di macchia mediterranea fresca, agrumi: soprattutto bergamotto e cedro, indizi di pepe bianco e resina di pino. In bocca è composto, sorretto da freschezza balsamica e sapidità. Chiosa molto lenta dagli echi di agrumi e resine. Calamari ripieni con pinoli e menta.

### FRIULI ISONZO PIGNOLO ARBIS RÒS 2016

Rosso Doc - Pignolo 100% | Alc.14% | €25  
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### FRIULI ISONZO RIVE ALTE FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.13.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### FRIULI ISONZO RIVE ALTE MALVASIA 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.13.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### FRIULI ISONZO RIVE ALTE PINOT GRIGIO 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.13.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14,5% | €15  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Giallo audace e fitto. Profumi citrini anticipano sentori di erbe aromatiche essiccate e bianche fioriture primaverili. Si arrotonda su profili di pera e nocciola. Il sorso è morbido, prosegue deciso nell'equilibrio di sapidità e freschezza, chiude su ricordi di frutta matura e cenni di caramella. Risotto alle erbe.

### FRIULI ISONZO MERLOT 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €15  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FRIULI ISONZO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14,5%  
€15 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €15  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ARANSAT 2020

Rosato - Pinot grigio 85%, Sauvignon 15% | Alc.13%  
€20 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### FRIULI TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.14,5%  
€15 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi e a pasta filata



## BORTOLUSSO

Nata nel 1976, il luttuoso anno del terribile terremoto che devastò il cuore del Friuli, quest'azienda ha la capacità di realizzare vini di grande spessore partendo da vigneti che confinano con il mare. Brezze, luminosità, umidità sono tutti elementi del microclima condizionati dalla vicinanza con la laguna e l'Alto Adriatico, ma una pregevole gestione in campagna e in cantina fanno sì che i vini Bortolusso salgano anno dopo anno i gradini della classifica qualitativa. Se la Malvasia è ormai una certezza, quest'anno sul podio aziendale arriva un ottimo Friulano.

INDIRIZZO Via Oltregorgo,

10 - 33050 Carlinò (UD)

TELEFONO 0431 67596

MAIL vinibortolusso@bortolusso.it

WEB www.vinibortolusso.it

ANNO FONDAZIONE 1976

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 45 BOTTIGLIE 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Sergio e Clara Bortolusso

CONDUZIONE ENOLOGICA

Luigino De Giuseppe

CONDUZIONE AGRONOMICA

Carlo Petrusi

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## MATTEO BRAIDOT

Terreni pianeggianti di medio impasto, con presenza di sassi e argille, consentono all'azienda di Matteo Braidot di ricavare dai suoi 27 ettari vini particolarmente fragranti. I campioni presentati a Vitae 2022 per la degustazione sono rappresentativi di una produzione ben più ampia, e che sarà presente nella prossima edizione, che comprende anche uno spumante a base di ribolla gialla e delle riserve di Friulano e Sauvignon identificati dall'etichetta 1870 che ricorda l'anno di fondazione dell'azienda; è da allora la famiglia Braidot si dedica ininterrottamente alla coltivazione della vite.

INDIRIZZO Viale Palmanova

Frazione Versa - 34076

Romans d'Isonzo (GO)

TELEFONO 0481 908970

MAIL info@matteobraidot.it

WEB www.matteobraidot.it

ANNO FONDAZIONE 1870

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 27 BOTTIGLIE 400.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Matteo Braidot

CONDUZIONE ENOLOGICA

Staff aziendale

CONDUZIONE AGRONOMICA

Matteo Braidot

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

### 🍷🍷🍷🍷 🍷 FRIULI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €8

Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Uno scenario lucente, paglierino. Profilo olfattivo generoso con polpa d'agrumi, buccia di mela gialla, erbe officinali fresche, lavanda, alloro e rimandi alla mandorla. Morbido al palato, con giusta struttura e una lunga scia sapida ricca di cenni agrumati. Crespelle spinaci e Montasio.

### 🍷🍷🍷 MALVASIA 2020

Bianco Igp - Malvasia 100% | Alc.13% | €8

Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

### 🍷🍷🍷 SAUVIGNON 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €8

Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷🍷🍷 CHARDONNAY 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €8

Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷🍷 TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Igp - Traminer aromatico 100% | Alc.12,5%

€8 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷🍷🍷 FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €8

Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷🍷 FRIULI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €11

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Paglierino di sublime luminosità. Copiosi profumi di erbe aromatiche, tra cui quali salvia, maggiorana, origano e menta si fondono con sensazioni fruttate di mela Granny Smith e lime tra suggestioni di pietra spaccata. Percorso gustativo agile e fresco, ben proporzionato, che si congela su toni d'agrumi. Frittata di zucchine.

### 🍷🍷 FRIULI RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €10

Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷🍷 FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €11

Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

Solo pochi ettari nell'anfiteatro di Zegla, uno dei cru più belli del Collio, è quanto Igor Erzetic ha a disposizione per produrre vini che siano all'altezza della fama di questo pezzo di paradiso terrestre. Igor da quasi un quarto di secolo non delude le aspettative. Come nelle migliori tradizioni dell'area, Branko produce vini bianchi secondo lo stile consolidato della denominazione: vinificazione in acciaio e un breve passaggio nei legni del rovere. Nascono così vini dall'impatto sensoriale complesso e di grande piacevolezza. È il Capo Branko a prendersi il primo posto.

**INDIRIZZO** Località Zegla, 20  
- 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 639826

**MAIL** info@brankowines.com  
**WEB** www.brankowines.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1950

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 9 **BOTTIGLIE** 50.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Igor Erzetic  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Igor Erzetic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Igor Erzetic  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### CAPOBRANKO 2020

Bianco Igt - Malvasia istriana 70%, Tocai friulano 20%, Sauvignon 10% | Alc.14,5% | €33 | Bt.5.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

**Pregevole stoffa color paglierino, olfatto impeccabile e accattivante che alterna mela golden, pera abate, frutta esotica, coriandolo, pepe bianco, zenzero, tè verde e biscotto al malto. All'assaggio è avvolgente e corposo, prosegue sapido, e regala un setole di frutta e spezie. Filetto di tonno all'alloro.**

### COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €27 | Bt.13.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €27 | Bt.5.200  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €27 | Bt.5.200  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €31 | Bt.5.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €24  
Bt.9.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

CAPOBRANKO  
2013 | 2014 | 2015

Prodotto la prima volta nell'annata 2019, l'uvaggio Momon bianco mette assieme oltre a tre varietà autoctone - consideriamo tale anche il tocai friulano arrivato in regione dalla Francia come sauvignonasse nei primi decenni del Novecento e diventato il vitigno bianco della tradizione - anche un uso integrato di acciaio e legno a dimostrare una professionale gestione della cantina da parte della famiglia Buiatti. Si tratta di un'ottima interpretazione delle migliori uve aziendali che ben arriva a fare compagnia al Momon rosso, l'altro blend aziendale che sposa merlot e cabernet sauvignon.

**INDIRIZZO** Via Lippe, 25  
33042 Buttrio (UD)

**TELEFONO** 0432 674317  
**MAIL** info@buiattivini.it  
**WEB** www.buiattivini.it

**ANNO FONDAZIONE** 1900  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Claudio Buiatti

**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Staff aziendale  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### FRIULI COLLI ORIENTALI MOMON BLANC 2019

Bianco Doc - Picolit 45%, Tocai friulano 40%, Malvasia istriana 15% | Alc.14,5% | €12 | Bt.2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 3 mesi

**Giallo sole, pieno e vivace. Il frutto è protagonista del racconto odoroso, con mela gialla e susina; poi delicate erbe aromatiche, fiori primaverili e leggeri sbuffi di salsedine. Ingresso rotondo, la sapidità ben accompagna la beva verso il finale dai temi fruttati e appena amarognoli. Coda di rospo e pomodorini confit.**

### FRIULI COLLI ORIENTALI ROSSO MOMON ROS RISERVA 2017

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.14%  
€14 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €10  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.14,5% | €11  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14,5% | €11  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13,5% | €9  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## VALENTINO BUTUSSI

La conferma della scelta vincente di vinificare i singoli migliori vigneti aziendali fatta già da qualche anno dai Butussi sta proprio nel risultato ottenuto anche in quest'edizione di Vitae. Continua a essere il Sauvignon Genesis a emergere quale vino di punta anche a dimostrazione delle potenzialità che questa coltura possiede e che sono davvero uniche nell'area del Friuli Colli Orientali. Un vino dall'articolata e attenta realizzazione in cantina che mira a valorizzare la freschezza del frutto e a conferire al contempo ricercatezza e garbo alla beva.

**INDIRIZZO** Via Pra' di Corte, 1  
33040 Corno di Rosazzo (UD)  
**TELEFONO** 0432 759194  
**MAIL** butussi@butussi.it  
**WEB** www.butussi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1910  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 110.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Angelo Butussi e famiglia  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Filippo Butussi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Tobia Butussi  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## MAURIZIO BUZZINELLI

Maurizio, giovane talentuoso vignaiolo del Collio Cormonese, continua, con merito, a inanellare ottime performance con i suoi vini. Ancora in primo piano la Malvasia che con il Friulano disegna certamente il punto più alto dell'azienda. Entrambi si contraddistinguono per finezza, classe e quella tipica possente solarità che i vini di Pradis esprimono. Tra i campioni presentati segnaliamo l'eccellente Müller Thurgau, vino abbastanza inusuale per la zona ma, si sa, era uno dei vini realizzati e amati dall'indimenticabile Mario Schiopetto, il re del Collio.

**INDIRIZZO** Località Pradis,  
20 - 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 60902  
**MAIL** info@buzzinelli.it  
**WEB** www.buzzinelli.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1937  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 120.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Buzzinelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Maurizio Buzzinelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Maurizio Buzzinelli  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### FRILI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON GENESIS 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €40  
Bt.1.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

Riverberi verdolini a ingentilire il bel paglierino. Olfatto tipicamente varietale che miscela con classe fiore di sambuco, foglia di bosso, pesca bianca, agrumi e frutta esotica. Gusto deciso, minerale che raggiunge l'equilibrio grazie a un epilogo vellutato e persistente. Tortino agli asparagi e fonduta di Montasio.

### FRILI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO RAMATO MADONNA D'AUTO 2019

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €45  
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### FRILI COLLI ORIENTALI PIGNOLO 2016

Rosso Doc - Pignolo 100% | Alc.13% | €45 | Bt.1.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### FRILI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13%  
€15 | Bt.13.000 | Ferm. Legno

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### FRILI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO RAMATO 2020

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €20 | Bt.11.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### FRILI COLLI ORIENTALI CABERNET SAUVIGNON 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13% | €18  
Bt.2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Dop - Malvasia 100% | Alc.14,5% | €16 |  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino lucente. Timbro odoroso di grande finezza, si apre con memorie di agrumi, fiori gialli, pesca croccante, goccia d'oro per poi fondersi a delicati refoli di aloe e foglia di limone. Sorso di bella proporzione, si estende fresco e saporito verso graziose corrispondenze olfattive. Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.

### COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14,5% | €16  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €16  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### COLLIO ROSSO FRUTUTIS 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €16 | Bt.3.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLIO MÜLLER THURGAU 2020

Bianco Dop - Müller Thurgau 100% | Alc.14,5% | €16  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.14% | €16  
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

Un nuovo e valido innesto nella conduzione enologica è la novità tecnica della cantina che registriamo in questa edizione di Vitae. I campioni presentati sono tutti a bacca bianca anche se la ricca proposta aziendale interessa ottimi rossi. Spetta al Friulano, realizzato con le uve di collina, la prima posizione nella bella sequenza di vini; grande corrispondenza col varietale e ottima bevibilità. Da segnalare anche il Traminer aromatico, frutto della terra di Aquileia, che chiude l'elenco e che da sempre è un valore aggiunto per Ca' Tullio.

INDIRIZZO Via Beligna, 41  
33051 Aquileia (UD)  
TELEFONO 0431 919700  
MAIL info@catullio.it  
WEB www.catullio.it  
ANNO FONDAZIONE 1992  
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 100 BOTTIGLIE 300.000  
PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Paolo Calligaris  
CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea Braidà  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Laura Dal Ponte  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Esordio in guida per la storica azienda di Bertolo, una piccola cittadina le cui tradizioni vitivinicole sono antiche e ben salde. Una storia fatta di soci conferitori che da molti decenni esportano i vini prodotti in questa località friulana in tutto il mondo. La storia non esclude l'innovazione ed è su questo binario che vanno i due vini presentati. Vini moderni, di buona fattura, che tracciano una nuova strada nella pur ricca produzione aziendale e rappresentano al meglio la costante tensione verso la ricerca di una sempre maggior qualità dei vini.

INDIRIZZO Via Madonna, 27  
33032 Bertolo (UD)  
TELEFONO 0432 917434  
MAIL info@cabert.it  
WEB www.cabert.it  
ANNO FONDAZIONE 1960  
VITICOLTURA Convenzionale  
ETTARI 280 BOTTIGLIE 1.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Cantina Di Bertolo  
CONDUZIONE ENOLOGICA Enrico  
De Candido, Eros Moro  
CONDUZIONE AGRONOMICA Enrico  
De Candido, Eros Moro  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €13  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Spettro luminoso dalle tonalità giallo pallide. Le espressioni olfattive cominciano da suggestioni di fiori di tiglio e frutta a pasta bianca. Poi scorza di cedro e intriganti effluvi iodati. È subito vitale al palato, con il corpo di buon peso e una netta simmetria. Finale tratteggiato da freschezza e frutto. Risotto agli spinaci e Gorgonzola.

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12% | €13  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €13  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €13  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 FRIULI AQUILEIA TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.12,5%  
€14 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON STORIA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €10  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Livrea paglierina che splende di luce propria. Profilo odoroso leggiadro, incipiti di kiwi e uva spina, poi verbena, erbe aromatiche appena colte e mentuccia a seguire una traccia di salsedine. Il sorso è succoso e fresco, di bella tensione gustativa e minerale. Si congela con ricchi temi floreali. Tagliatelle con ragù bianco di asparagi e pinoli.

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT STORIA 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €10  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## PAOLO CACCENSE

Azienda dal profilo bianchista quella di Paolo Caccese, ma che trova sui caldi vigneti di Pradis anche le condizioni migliori per portare in cantina ottime uve a bacca nera e proporre interessanti versioni di Merlot e Cabernet Franc. Le viti, che hanno ormai mezzo secolo di vita e rese che non superano i 70 quintali per ettaro, permettono di perseguire un percorso di alta qualità. In cantina si lavora con acciaio e cemento aggiungendo l'esperienza di chi, da decenni, sa interpretare e valorizzare le caratteristiche del Collio.

**INDIRIZZO** Località Pradis,  
6 - 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 348 7979773  
**MAIL** info@paolocaccese.com  
**WEB** www.paolocaccese.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1954  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 25.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Paolo Caccese  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giuseppe Lipari  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessandro Zanutta  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CANTINA DI RAUSCEDO

Rientro in Vitae per la storica cantina cooperativa della Destra Tagliamento. Rauscedo è la patria delle barbatelle che vengono coltivate in questi luoghi ed esportate in tutti i continenti. Ma questa terra possiede anche una grande tradizione vitivinicola alimentata proprio dalla cooperativa. Due soli campioni presentati, ma ben rappresentativi delle potenzialità qualitative, anche recenti, nella spumantizzazione. Oltre al consolidato Metodo Classico Villa Manin, dedicato alla residenza estiva dei Dogi veneziani in terra friulana, c'è anche la novità: il Prosecco Doc Rosé.

**INDIRIZZO** Via del Sile, 16 - Località  
Rauscedo - 33095 San Giorgio  
della Richinvelda (PN)  
**TELEFONO** 0427 94020  
**MAIL** info@cantinarauscedo.com  
**WEB** www.cantinarauscedo.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1951  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** N.d. **BOTTIGLIE** 1.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Cristian  
Paladin, Francesco  
Visentin, Alberto Nimis  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alberto Sartor  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.12,5%  
€18 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio

Giallo paglierino ricco di luce. Sensazioni di frutta a polpa gialla e agrumi, accompagnate da ricordi di rosmarino, salvia, timo e fiori gialli conducono all'assaggio che si rivela di buona struttura ed equilibrato da un allungo fresco-sapido. Una scia di erbe aromatiche e fioriture estive accompagna a lungo. Maccheroncini taleggio e fiori di zucca.

## COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €18  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## COLLIO PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €18  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## COLLIO MERLOT 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €18 | Bt.4.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## COLLIO CABERNET FRANC 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.12,5%  
€18 | Bt.4.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## COLLIO TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.13,5%  
€18 | Bt.1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## VILLA MANIN BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 90%, Pinot nero 10%  
Alc.12,5% | €13 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio

Riverberi dorati illuminano il paglierino impreziosito dal perlage fine e durevole. Elargisce suggestioni di pera, pesca bianca, un cocktail di agrumi e trito di erbe aromatiche. Ben proporzionato il gusto, freschezze balsamiche e intensa sapidità guidano a un finale di polpa di mandarino e frutta. Risotto ai pistilli di zafferano.

## PROSECCO ROSÉ BRUT 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Pinot nero 15%  
Alc.11% | €7 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## CANTINA ODONI

La formazione alla scuola di agraria Paolino d'Aquileia di Cividale del Friuli è alla base dello stile che Daniele Odoni pretende per i suoi vini: vinificazione in bianco, inusuale sul Carso dove la tradizione chiede le macerazioni, e utilizzo di solo acciaio per ottenere vini "puliti". Lui si descrive, anche per questo, come una voce fuori dal coro. L'azienda ha anche alcuni vigneti in Slovenia oltre quel confine che qui l'Europa ha reso fortunatamente solo virtuale. Due le linee di prodotto: una indirizzata al settore Ho.re.ca e una seconda destinata alla grande distribuzione.

**INDIRIZZO** Frazione Longera  
34100 Trieste (TS)  
**TELEFONO** 340 9317794  
**MAIL** cantina.odoni@yahoo.it  
**WEB** www.cantinaodoni.eu  
**ANNO FONDAZIONE** 1980  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 7,5 **BOTTIGLIE** 30.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Odoni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Daniele Odoni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Daniele Odoni**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CANTINA PRODUTTORI CORMONS

Era nell'aria da tempo. Il cambio di passo qualitativo, intrapreso da qualche anno dalla nota cooperativa del Collio, non poteva che sfociare in un risultato d'eccellenza con un Pinot Bianco di gran classe. Le vigne vocate sparse nelle colline del Collio, da cui si ricavano uve eccellenti, hanno trovato finalmente il meritato spazio in vinificazioni mirate che esaltano e premiano l'intera denominazione. Va sottolineato anche che si piazzano ai vertici qualitativi anche due nuove produzioni come il Collio Bianco e la Malvasia Harno. Vini che guardano alla tradizione con una veste moderna.

**INDIRIZZO** Via Vino della Pace,  
31 - 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 62471  
**MAIL** info@cormons.com  
**WEB** www.cormons.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1968  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 340 **BOTTIGLIE** 2.000.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Alessandro Dal Zovo**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Gianni Rover  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🌿 MALVASIA 2020

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.12% | €15  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino luminoso. Comparto odoroso di buona finezza, generoso di fiori ed erbe aromatiche tra cui emerge la maggiorana; poi mela, pesca tabacchiera, succo di pompelmo, lemongrass e salsedine. In bocca la sapidità è ben controllata da sensazioni avvolgenti. Chiude con richiami di salsedine. Frittata di bruscandoli.

### 🌿 VITOVSKA 2020

Bianco Igt - Vitovska 100% | Alc.12% | €15 | Bt.1.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🌿 (91) COLLIO PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi

Sfoggia un giallo tenue smagliante. Una seducente impronta di fiori bianchi si intreccia alla pesca gialla, alla mela annurca, alle erbe aromatiche fresche e a folate di salsedine. Al palato è vellutato e bilanciato da un'elegante sapidità e da un'invitante freschezza. Sfocia lenta mente su sale e frutta. Filetto di tonno in crosta di pistacchi.

### 🌿 COLLIO BIANCO DI TERRITORIO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 50%, Ribolla gialla 40%, Malvasia 10%  
Alc.13,5% | €13 | Bt.13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🌿 FRIULI MALVASIA HARMO 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🌿 COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🌿 FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €10  
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🌿 COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €12  
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

●○○○

## CANUS

Dal 2015 l'importante impatto in vigna e in cantina della nuova proprietà dell'azienda di Gramogliano dà i propri frutti portando l'omonimo uvaaggio di sauvignon e friulano al primo posto dei campioni aziendali; già messo in evidenza con il millesimo 2018, la vendemmia 2019 premia appieno gli sforzi di Ottorino "Otto" Casonato, imprenditore veneto tornato alla passione per la terra dopo il pensionamento e ora impegnato a fare dell'azienda una protagonista nella Doc Friuli Colli Orientali. In cantina si apprezza la mano di Giovanni Bignucolo, enologo con ben 55 vinificazioni alle spalle.

**INDIRIZZO** Via Gramogliano, 21  
33040 Corno di Rosazzo (UD)  
**TELEFONO** 0432 759427  
**MAIL** info@canus.it  
**WEB** www.canus.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2015  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 18 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Ottorino Casonato  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Gianni Bignucolo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Simone De Sabbata  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

## CASTELLO DI BUTTRIO

Buttrio, il piccolo paese a ovest della Doc Friuli Colli Orientali – dove da 88 anni si organizza la Fiera regionale dei vini, una delle più antiche d'Italia – è vigilato dall'alto da un castello edificato nell'XI secolo e ricostruito nel 1600. Le sue mura sono circondate da vigneti, quelli dai quali Alessandra Felluga – cognome importante della viticoltura nazionale, figlia di Marco che acquistò il maniero nel 1994 – produce i suoi vini. Nei mesi scorsi l'azienda ha completato un riuscito restyling del logo rendendo ancora più belle le etichette, ispirandole alla tradizione tessile friulana.

**INDIRIZZO** Via Morpurgo,  
9 - 33042 Buttrio (UD)  
**TELEFONO** 0432 673015  
**MAIL** info@castellodibuttrio.it  
**WEB** www.castellodibuttrio.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1994  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 25.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Alessandra Felluga  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Hartmann Donà  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Hartmann Donà  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### FRILI COLLI ORIENTALI BIANCO GRAMOGLIANO 2019

Bianco Doc - Sauvignon 70%, Tocai friulano 30% | Alc.13,5% | €17  
Bt.8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi  
Un cuore color mimosa. Raffinata fusione di frutta matura, agrumi essiccati ed erbe mediterranee. Seguono glicine, pepe bianco e coriandolo, poi una scia di biscotto alla crema. Equilibrato sin dal primo sorso dal continuo rincorrersi di sapidità e morbidezza. Finale persistente e fruttato. Ombrina al cartoccio con erbe aromatiche.

### FRILI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €15  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### FRILI COLLI ORIENTALI ROSSO MEZZO SECOLO 2014

Rosso Doc - Merlot 85%, Refosco dal peduncolo rosso 15% | Alc.15%  
€33 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### FRILI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.6.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### FRILI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
€17 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FRILI COLLI ORIENTALI MERLOT 2014

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €27 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### MONBLANC 2020

Bianco Igt - Malvasia istriana 34%, Ribolla gialla 33%, Tocai friulano 33% | Alc.13% | €15 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino dalla verve splendente. Ventaglio odoroso composto da pesca bianca, mela Stark e scorza di agrumi, poi da erbe aromatiche trite e sfalci d'erba. Abbrivio gustativo morbido che si fa presto fresco e salino in un succoso equilibrio. Scia finale dalle nette corrispondenze identificate al naso. Lasagne al ragù bianco di scorfano.

### FRILI COLLI ORIENTALI MERLOT MARBURG 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €20 | Bt. N.d.  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FRILI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €19  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### FRILI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €19  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### FRILI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €19  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## CASTELLO DI SPESSA

Il Santarossa, il Segré e il Rassauer, sono i prodotti simbolo della cantina di Loretto Pali e confermano come la decisione, nel 2014, di modificare lo stile dei vini chiamando in cantina dal Trentino Alto Adige l'enologo Enrico Paternoster garantisca continui accrescimenti qualitativi. Nell'estate 2021 è stata presentata l'etichetta Amadeus, spumante Metodo Classico da chardonnay e pinot nero, del millesimo 2016, con quaranta mesi di sosta sui lieviti. Si è brindato con lui alla contestuale inaugurazione di Vinum, una SPA che utilizza i principi attivi dell'uva.

**INDIRIZZO** Via Spessa, 1 - 34070  
Capriva del Friuli (GO)  
**TELEFONO** 0481 60445  
**MAIL** infovini@castellodispessa.it  
**WEB** www.castellodispessa.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1987  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 89 **BOTTIGLIE** 450.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Loretto Pali  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Enrico Paternoster  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Enrico  
Paternoster, Ivan Culot  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CASTELVECCHIO

Le novità aziendali riguardano alcune sostituzioni in area tecnica che vedono l'inserimento di Barbieri e Faggiani al posto di Menotti e Zago. Castelveccchio negli ultimi due anni ha completato il percorso verso una viticoltura biologica e biodinamica che ha portato grandi rinnovamenti nella produzione. Rimane ben saldo il primato della Malvasia di Leo come vino di punta dell'azienda del Carso goriziano. Un vino di gran classe che rappresenta una delle migliori espressioni dell'area. Conferma positiva anche per i rossi, che maturano 24 mesi tonneau di rovere.

**INDIRIZZO** Via Castelnuovo, 2 - Località  
Castelnuovo - 34078 Sagrado (GO)  
**TELEFONO** 0481 99742  
**MAIL** info@castelveccchio.com  
**WEB** www.castelveccchio.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1978  
**VITICOLTURA** Biologica  
certificata e biodinamica

**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 160.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Terraneo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Erika Barbieri  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alberto Faggiani  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### COLLIO PINOT BIANCO SANTAROSA 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €18  
Bt.22.420 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Veste giallo paglierino. Profilo raffinato con tripudio floreale di gelsomino, biancospino e camelia. Guizzi di cedro e pompelmo; erbe aromatiche. Delicato effluvio iodato e pepe bianco. Assaggio appagante, equilibrato: sapidità e morbidezza si alternano verso il finale lento dai riverberi iodati. Pepata di cozze.

### COLLIO SAUVIGNON SEGRÉ 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €18  
Bt.23.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### COLLIO FRIULANO RASSAUER 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14,5% | €18  
Bt.21.450 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### COLLIO MERLOT TORRIANI 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €25  
Bt.6.348 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLIO PINOT GRIGIO JOY 2020

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.23.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### SPUMANTE AMADEUS BRUT 2016

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 87%, Pinot nero 13%  
Alc.12,5% | €32 | Bt.3.993 | Ferm. Acciaio | 40 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

COLLIO PINOT  
BIANCO SANTAROSA  
2017 | 2018 | 2019

COLLIO  
SAUVIGNON 2014

### CARSO MALVASIA DILEO 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14,5% | €25  
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio

Paglierino vivace. Elegante ventaglio che apre con erbe mediterranee e indizi di salicornia, seguiti da timbri di cedro, di limone, di lime e da una suggestione di roccia calcarea sullo sfondo. Fresco e sapido per tutta la beva, bilanciato da adeguata morbidezza. Lento congedo erbaceo e sapido. Merluzzetti ai pomodori secchi e origano.

### CARSO REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt.11.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### CARSO CABERNET SAUVIGNON 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt.29.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CARSO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13% | €18  
Bt.31.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### CARSO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €18  
Bt.3.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### CARSO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €18  
Bt.15.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce



## COLLAVINI

La storica azienda di Corno di Rosazzo è un punto di riferimento per i vignaioli friulani poiché la sua produzione spazia dal Friuli Colli Orientali al Collio. Una delle caratteristiche di Collavini consiste nella possibilità di contare su un numero ragguardevole di ettari non di proprietà ma che sono attentamente controllati dal punto di vista produttivo al fine di ricavarne la massima qualità. Artefice di questo lavoro certosino è Manlio, coadiuvato oggi dai figli, che molti anni fa scelse questa strada, innovativa per l'epoca, che ha contribuito al successo dell'azienda.

**INDIRIZZO** Via della Ribolla Gialla,  
2 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)  
**TELEFONO** 0432 753222  
**MAIL** collavini@collavini.it  
**WEB** www.collavini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1896  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 136 **BOTTIGLIE** 1.100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Manlio Collavini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Walter Bergnach  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Carlo Peratoner  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## COLLE DUGA

Colle Duga è il nome di una collina di Zegla, fra il Preval e Cormons, sul Collio. Qui Damian Princic produce i suoi vini a iniziare dal Friulano che, anche quest'anno, non si sottrae dall'isciversi nel club dei prodotti che meglio interpretano il territorio. Con il prezioso aiuto dei figli Patrik e Karin, Damian propone una batteria di referenze capace di trasmettere emozioni con una serie di etichette, a iniziare dai bianchi, di elevato valore. Con soli 7 ettari di vigna, a ridosso della Slovenia, la famiglia Princic è riconosciuta come una dei capisaldi dell'enologia friulana.

**INDIRIZZO** Località Zegla,  
10 - 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 61177  
**MAIL** info@colleduga.com  
**WEB** www.colleduga.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1991  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 65.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Damian Princic  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Damian Princic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Damian Princic  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## COLLIO BIANCO BROY 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon 20% | Alc.13,5% | €40 | Bt.11.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi  
Giallo tenue dalla pregiata stoffa. Squisito profilo aromatico dal quale emerge una fusione di frutta esotica, fiori gialli, fienagione estiva e crema al limone. Affiorano sensazioni di cardamomo e zenzero candito. Avvolgente il corpo, che si distende fresco e sapido. Chiosa fruttata. Filetto di salmerino in crosta di nocciole.

## COLLIO MERLOT DAL PIC 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €35 | Bt.7.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## COLLIO SAUVIGNON BLANC FUMÂT 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €20  
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## RIBOLLA GIALLA BRUT MILLÉSIMÉ 2017

Bianco Metodo Martinotti - Ribolla gialla 100% | Alc.12% | €36  
Bt.87.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## BIANCO COLLAVINI 2020

Bianco Igt - Chardonnay 70%, Ribolla gialla 30% | Alc.13%  
€16 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## COLLIO PINOT GRIGIO VILLA CANLUNGO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €18  
Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLIO BIANCO  
BROY 2015 | 2016 | 2017

## COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Sfoggia un bel manto paglierino intenso. Ventaglio olfattivo accattivante: mela e pesca, sbuffi fumé, una pregiata essenza di zafferano e miele agli agrumi. Sorso raffinato, dapprima un ordito acido-sapido poi morbidezza e simmetria. Epilogo di frutta e di agrumi. Crema di melanzane con pancetta e cipolla caramellata.

## COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €18  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.6.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## COLLIO BIANCO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 25%, Malvasia istriana 25%, Sauvignon 25%, Tocai friulano 25% | Alc.14,5% | €19 | Bt.6.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## COLLIO MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.17.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €18 | Bt.6.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLIO FRIULANO  
2013 | 2015 | 2019

## COLLI DI POIANIS

Impegnati fin dai primi anni Ottanta nella salvaguardia dei vitigni autoctoni, a iniziare dallo schioppettino, i Marinig vedono ora entrare in azienda la quarta generazione rappresentata dal figlio Alberto, laureando in ingegneria gestionale con specializzazione ambientale sostenibile. Una conferma dell'attenzione posta dalla famiglia di vignaioli per l'utilizzo di tecnologie vitivinicole ed enologiche rispettose dell'ambiente che vede nell'impegno in azienda delle nuove generazioni la conferma di un forte legame tra tradizione e futuro che non farà mancare i propri frutti.

**INDIRIZZO** Via Poianis, 23  
33040 Prepotto (UD)  
**TELEFONO** 0432 713185  
0432 713444  
**MAIL** info@collidipoianis.it  
**WEB** www.collidipoianis.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1900  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 95.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Marinig  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Simone Vincenzutti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gabriele Marinig  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## COLMELLO DI GROTTA

Ottenuta con la vendemmia 2021 la certificazione biologica, l'azienda che divide i propri vigneti tra le Doc Collio e Friuli Isonzo, conferma formalmente il lavoro degli ultimi anni nella sua ristrutturazione produttiva. In cantina si stanno applicando differenti tecniche di produzione che prevedono l'utilizzo di diversi contenitori per la maturazione dei vini che può avvenire sia in acciaio che in anfore di ceramica microporosa. Il blend Sanfilip - chardonnay, sauvignon e tocai friulano - che guida la classifica aziendale, è maturato in anfora per sei mesi.

**INDIRIZZO** Via Gorizia, 133 - Località  
Grotta - 34072 Farra d'Isonzo (GO)  
**TELEFONO** 0481 888445  
**MAIL** info@colmello.it  
**WEB** www.colmello.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1965  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Francesca Bortolotto  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Michele Bean  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Michele Bean, Roberto Ottogalli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### FRILI COLLI ORIENTALI ROSSO RONCO DELLA POIANA 2018

Rosso Doc - Merlot 50%, Refosco dal peduncolo rosso 50% | Alc.15%  
€22 | Bt.1.800 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi  
Rosso rubino compatto. Apertura speziata a incorniciare frutti rossi come marasca, prugna e mora con intrecci di rosa rossa, grafite ed effluvi balsamici. Avvolgente e sapido con presenza tannica viva e in positiva evoluzione. Chiusura sapida dai ricordi fruttati. Medaglione di cervo alle prugne.

### FRILI COLLI ORIENTALI MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.900 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### FRILI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.14,5% | €24 | Bt.2.300  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FRILI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €16 | Bt.1.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### FRILI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.1.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### ISONZO DEL FRIULI BIANCO SANFILIP 2017

Bianco Dop - Chardonnay musqué 50%, Sauvignon 30%, Tocai friulano 20% | Alc.12,5% | €30 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
Giallo paglierino luminoso. Incipit olfattivo di erbe aromatiche e suggerimenti di fioriture gialle. Seguono polpa di limone e riverberi di salsedine. Palato subito fresco e sapido. Procede morbido e ben equilibrato. Finale lungo e sapido, impreziosito da mentuccia, rosmarino e ginestra. Crema di fagioli borlotti e patate.

### COLLIO SAUVIGNON 2018

Bianco Dop - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €25  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ISONZO DEL FRIULI MERLOT 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.12,5% | €30 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLIO PINOT GRIGIO 2018

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €25  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### COLLIO RIBOLLA GIALLA 2018

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €25  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## GIANPAOLO COLUTTA

L'azienda di Manzano, guidata con piglio e capacità da Elisabetta Colutta è situata nell'area di Manzano, tra le colline eoceniche del Friuli Colli Orientali e la pianura che conduce, di lì a poco, alle brezze marine dell'Adriatico. Contesto ideale quindi per una produzione viticola ed enologica di pregio. Tra i vini proposti, a bacca internazionale o a bacca locale, spicca un ottimo Schioppettino 2019. Il terreno da cui proviene l'uva è un misto di ponca e limo argilloso e la resa per ettaro è davvero modesta.

INDIRIZZO Via Orsaria, 32

33044 Manzano (UD)

TELEFONO 0432 510654

MAIL info@coluttagianpaolo.com

WEB www.coluttagianpaolo.com

ANNO FONDAZIONE 1999

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Gianpaolo ed

Elisabetta Colutta

CONDUZIONE ENOLOGICA

Massimo Golles

CONDUZIONE AGRONOMICA

Paolo Vanone

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## GIORGIO COLUTTA

Quattro linee di prodotti per la cantina di Giorgio Colutta erede di una famiglia di pionieri nella coltivazione della vite in questa parte dei Colli orientali del Friuli. La produzione è suddivisa tra una linea di etichette più tradizionali, quella ecofriendly - l'azienda applica la lotta integrata ed è certificata SQNPI - cui si aggiungono i prodotti cru e Abate. Quest'anno, su Vitae i vini più rappresentativi provengono da uve di cloni autoctoni e da vitigni a bassissima produttività e nel caso dell'etichetta Abate - in commercio dal 2019 - da vigneti presenti nella sottozona Rosazzo.

INDIRIZZO Via Orsaria, 32

33044 Manzano (UD)

TELEFONO 0432 740315

MAIL colutta@colutta.it

WEB www.colutta.it

ANNO FONDAZIONE 1998

VITICOLTURA Certificazione SQNPI

ETTARI 22 BOTTIGLIE 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giorgio Colutta

CONDUZIONE ENOLOGICA

Michele Zanardo

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giorgio Marega

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO 2019

Rosso Dop - Schioppettino 100% | Alc.13% | €21

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**Manto rosso rubino. Esordio varietale, declinato sulla piccola frutta rossa e nera macerata, poi succo d'arancia rossa e pepe nero. Ingresso gustativo succoso, regolato da un'aggraziata morbidezza. Il tannino è vibrante e, insieme alla componente sapida, guida l'assaggio fino alla chiusura fruttata. Guancette di maiale brasate.**

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Dop - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €10

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY 2020

Bianco Dop - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €11

Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO RAMATO 2020

Rosato Dop - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €13

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Dop - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €16

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI TAZZELENGHE 2018

Rosso Dop - Tazzelenghe 100% | Alc.14,5% | €31

Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## 🍷 ROSAZZO BIANCO NOJAR 2016

Bianco Doc - Tocai friulano 50%, Sauvignon 25%,

Chardonnay 20%, Ribolla gialla 5% | Alc.13% | €20

Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

**Giallo paglierino che emana copiose e varieguate trame di spezie e sensazioni balsamiche. Il naso in seconda battuta registra frutta sotto spirito, agrumi canditi ed erbe aromatiche secche. Il palato materico induce ad un sorso dal corretto contrappeso e dai richiami speziati e fruttati. Tartare di salmone norvegese all'aneto.**

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON ABATE 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14,5% | €25

Bt.265 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2016

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13,5% | €15

Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €15

Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €15

Bt.13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €15

Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Sulle colline terrazzate di Ramandolo dove la Dario Coos ha i vigneti, le lavorazioni sono complicate dalle pendenze dei terreni, ma il pool aziendale ha comunque deciso di eliminare totalmente il diserbo chimico. È un'ulteriore prova dell'attenzione riservata all'ambiente di un'azienda che, pur adottando una viticoltura convenzionale, non si sottrae a implementare ogni azione utile a salvaguardare il terreno. Da questa stagione a vigilare sulla salute dei vigneti sono anche le api. L'azienda ha infatti iniziato un progetto della sostenibilità ambientale inserendo degli alveari in vigna.

**INDIRIZZO** Via Ramandolo,  
5 - 33045 Nimis (UD)  
**TELEFONO** 0432 790320  
**MAIL** info@dariocoos.it  
**WEB** www.dariocoos.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica

**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 85.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Dario Coos Soci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Matteo Lovo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Pittana  
 **VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Cresce la superficie a viti coltivata da Ariedo Gigante che sta dimostrando, anno dopo anno, di riuscire in quello che poteva sembrare un progetto troppo ambizioso: occuparsi, come enologo, dei vini dell'azienda del cugino Adriano Gigante e contemporaneamente dedicare cura e passione ai propri vini. I tre ettari che fanno salire il totale della superficie coltivata a 22 assieme all'ulteriore passo avanti della qualità, sono quindi in grado di dimostrare che Ariedo non è solo un abile enologo, ma porta nel proprio Dna quella dedizione al lavoro di cui spesso il Friuli si fa vanto.

**INDIRIZZO** Via del Donatore, 13  
33040 Corno di Rosazzo (UD)  
**TELEFONO** 0432 755836  
**MAIL** ariedogigante@alice.it  
**WEB** N.d.  
**ANNO FONDAZIONE** 2016  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 22 **BOTTIGLIE** 8.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Ariedo Gigante  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Ariedo Gigante  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ariedo Gigante  
 **VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA NO**

## 🍷 ➡ COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2018

Bianco Docg Passito - Picolit 100% | Alc.13,5% | €45 (0,5l)  
Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Oro liquido. Ventaglio olfattivo che emana cenni di frutta secca, chips di banana, agrumi canditi. Si sposta sulla dolcezza del miele millefiori, crema pasticciera e poi catalana, caramella d'orzo e mela caramellata. Corpo setoso, allungo su aromi mielosi sorretti da sapidità e acidità. Setale interminabile. Bavarese di ricotta e arance.

## 🍷 RAMANDOLO VENDEMMIA TARDIVA 2018

Bianco Docg Passito - Verduzzo friulano 100% | Alc.13,5%  
€27 (0,5l) | Bt.3.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## 🍷 FRIULI FRIULANO 2020

Bianco Dop - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷 FRIULI MALVASIA 2020

Bianco Dop - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €20  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷 FRIULI SAUVIGNON 2020

Bianco Dop - Sauvignon 100% | Alc.13% | €20  
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## 🍷 DARIO COOS BLANC DE BLANC BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5%  
€22 | Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## 🍷 ⚡ FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €14  
Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Paglierino splendente. Raffinato debutto floreale, con cenni di fiori di magnolia e acacia. Seguono fragranze di agrumi, mandorla, fieno e caramella d'orzo. Sorso avvolgente e serico, reso simmetrico dalla freschezza balsamica. Termina lentamente tra fiori ed erbe officinali. Rotolo di coniglio con ripieno di verdure.

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.14,5% | €16  
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷 FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €15  
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.1.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2019

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €15  
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## 🍷 RIBOLLA GIALLA BRUT

Bianco - Ribolla gialla 100% | Alc.11,5% | €16 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi | 3 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## DE PUPPI

Costante e meritata presenza in Vitae per l'azienda collocata nell'area del cividalese che fa capo alla storica famiglia de Puppi. Da alcuni anni vive la conversione alla viticoltura biologica e a un attento processo di miglioramento in campagna quanto in cantina. A primeggiare è sempre la linea Rosa Bosco, acquisita alcuni anni fa e sempre mantenuta ad altissimi livelli qualitativi. Quest'anno è il Boscorosso a guidare la lista dei campioni proposti. È un Merlot di ottima fattura e maturato alla perfezione per 36 mesi in barrique francesi.

**INDIRIZZO** Via Roma, 5  
33040 Moimacco (UD)  
**TELEFONO** 0432 722461  
**MAIL** info@depuppi.it  
**WEB** www.depuppi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1991  
**VITICOLTURA** In conversione  
al biologico

**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 80.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia de Puppi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Pecchiari  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Federico Tacoli  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## DI LENARDO

Sulle caratteristiche positive dell'azienda di Ontagnano ci siamo a lungo spesi, e con convinzione, nelle edizioni precedenti; qui possiamo riassumere il concetto confermando che anche in pianura la qualità enologica è una certezza. In questa edizione vorremmo semplicemente far notare che la qualità dell'azienda capitanata da Massimo - a cui recentemente si è aggiunto il contributo del figlio Vittorio -, è realizzata mantenendo un rapporto straordinario con il prezzo. Il Friulano Toh! Merita senza indugi la segnalazione con il simbolo del salvadanaio.

**INDIRIZZO** Piazza Battisti, 1 - Località  
Ontagnano - 33050 Gonars (UD)  
**TELEFONO** 0432 928633  
**MAIL** info@dilenardo.it  
**WEB** www.dilenardo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1878  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e lotta integrata

**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 600.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Di Lenardo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Massimo Di Lenardo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Massimo Di Lenardo  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### FR IULI COLLI ORIENTALI

#### MERLOT IL BOSCOROSSO ROSA BOSCO 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €45  
Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso granato. Al naso è complesso e sfodera un unicum di spezie scure, erbe officinali e viola appassita. Poi balsamo e idrocarburi conducono all'assaggio. Caldo e avvolgente. Si allunga sapido grazie al tannino presente e ben integrato. Chiosa speziata e balsamica. Sella di agnello marinata al forno.

### FR IULI COLLI ORIENTALI

#### SAUVIGNON ROSA BOSCO 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €38  
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### FR IULI COLLI ORIENTALI

#### RIBOLLA GIALLA ROSA BOSCO 2019

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.14% | €25  
Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### CHARDONNAY 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.14,5% | €18  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### SAUVIGNON 2019

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13,5%  
€18 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### FR IULI FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14,5%  
€18 | Bt.4.800 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### FR IULI FRIULANO TOH! 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €8  
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Sfoggia splendide tonalità paglierine. Gioca con classe su sfumature tropicali, mango, agrumi canditi, miele, rosmarino e salvia. L'impronta balsamica non abbandona il sorso fresco e coinvolgente e mostra un corpo dalle reminiscenze dolci fino alla chiusura, su echi piacevolmente amarognoli. Spigola in crosta di sale.

### THANKS 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Malvasia 20%, Tocai friulano 20%, Sauvignon 5%, Verduzzo friulano 5% | Alc.13% | €19 | Bt.6.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 3 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### JUST ME 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €20 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FR IULI PINOT GRIGIO RAMATO GOSSIP 2020

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €9  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### FATHER'S EYES 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €13 (0,5)  
Bt.40.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 3 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### FR IULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €8  
Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## ALESSIO DORIGO

Alessio, figlio d'arte, gode della stima professionale del mondo enologico. Le sue produzioni rispecchiano la storia e la filosofia dell'azienda Dorigo che da ben cinquantacinque anni esprime vini di ottima fattura. Infatti l'uso capace delle barrique di rovere francese nelle vinificazioni dei vini di alta gamma è una delle sue caratteristiche fondamentali. La scelta di usare le basi ottenute dalle maturazioni in barrique vale anche per la produzione spumantistica, sempre proposta ad alti livelli, che rende inconfondibili le bollicine marchiate Dorigo.

**INDIRIZZO** Località Case  
Sparse Campo, 1 - 33040  
Premariacco (UD)  
**TELEFONO** 0432 634161  
**MAIL** [info@dorigowines.com](mailto:info@dorigowines.com)  
**WEB** [www.dorigowines.com](http://www.dorigowines.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1966  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Alessio Dorigo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Alessio Dorigo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Spadari  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 DORIGO CUVÉE BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% | Alc.12,5%  
€20 | Bt.14.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi | 30 mesi sui lieviti  
Giallo dorato dal perlage fine. Profuma di fiori estivi, frutta secca, gelatina d'agrumi e dolci di pasticceria. Ingresso soffice, ben dosato, accompagnato da una vigorosa presenza fresca e sapida che rende la beva appagante. Epilogo dalle impronte di frutta candita e delicate spezie. Gamberi in tempura.

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY RONC DI JURI 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €30  
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 DORIGO BLANC DE NOIR DOSAGE ZERO BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%  
€30 | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO RONC DI JURI 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €30  
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON RONC DI JURI 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €30  
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €12  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## GIOVANNI DRI IL RONCAT

Noto fin dagli inizi del suo impegno enologico - ormai le vendemmie si avvicinano al mezzo secolo - per la maestria nella gestione dei vini dolci, Giovanni Dri con la sua azienda Il Roncat ha significativamente contribuito alla notorietà delle colline di Ramandolo. Grande esperto delle vendemmie tardive e appassimento in pianta, ha applicato la propria vocazione alla raccolta ritardata che premia anche le uve a bacca rossa come quelle dell'autoctono schioppettino. Il Monte dei Carpini inizia la fermentazione in acciaio nella seconda decade di ottobre con ottimi risultati organolettici.

**INDIRIZZO** Via Pescia, 7 - Località  
Ramandolo - 33045 Nimis (UD)  
**TELEFONO** 0432 790260  
**MAIL** [info@drironcat.com](mailto:info@drironcat.com)  
**WEB** [www.drironcat.com](http://www.drironcat.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1968  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 9 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Giovanni Dri  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Stefania Dri  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2017

Bianco Docg Passito - Picolit 100% | Alc.13,5%  
€40 (0,375l) | Bt.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Sfoggia lucentezze dorate e un bouquet di fioriture estive ed erbe mediterranee. Spezie dolci, frutta secca, miele di castagno e frutta tropicale candita. Assaggio dolce e solare, dall'ingresso setoso e ben bilanciato da una preziosa freschezza. Finale lento, sapido e fruttato. Pecorino con mostarda all'arancia.

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO MONTE DEI CARPINI 2018

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.13% | €19 | Bt.3.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 RAMANDOLO IL RONCAT 2017

Bianco Docg Passito - Verduzzo friulano 100% | Alc.12%  
€20 | Bt.3.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 RAMANDOLO 2017

Bianco Docg Passito - Verduzzo friulano 100% | Alc.12%  
€15 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2015

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100%  
Alc.13% | €14 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

●●○○

## DRIUS

Mesi di novità nell'azienda di via Filanda alle pendici del monte Quarin che sovrasta Cormòns. I diciassette ettari di vigneti che la famiglia Drius coltiva con cura da generazioni all'interno delle Doc Collio e Friuli Isonzo, dall'annata 2020 produrranno vini in grado di essere certificati dal sigillo SQNPI. Si tratta del riconoscimento legale per un'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale che i vignaioli di tradizione – come i Drius – hanno sempre prestato, ma che permetterà al consumatore di averne la prova ufficiale. Annunciata anche una nuova veste per la bottiglia.

**INDIRIZZO** Via Filanda, 100  
34071 Cormòns (GO)  
**TELEFONO** 0481 60998  
**MAIL** info@driusmauro.it  
**WEB** www.driusmauro.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1850  
**VITICOLTURA** Certificazione SQNPI

**ETTARI** 17 **BOTTIGLIE** 55.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Mauro Drius  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Denis Drius, Mauro Drius  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Mauro Drius  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●●○

## ERMACORA

Nei vigneti del cru aziendale di Montsclopade, la famiglia Ermacora può contare su nuove collaboratrici. Sono alcune centinaia di migliaia di api – riunite in undici famiglie – collocate nei pressi dei vigneti per monitorare la qualità ambientale. L'azienda, che da tempo applica la lotta integrata a basso impatto con certificazione SQNPI, è ora impegnata in un ulteriore passo verso la massima tutela dell'ambiente. Nel frattempo, in cantina, si concepiscono vini eccellenti: accanto al noto Pignolo, ormai vino bandiera dell'azienda, anche due fantastici bianchi come la Malvasia e il Pinot bianco.

**INDIRIZZO** Via Solzaredo, 9  
Località Ippis - 33040  
Premariacco (UD)  
**TELEFONO** 0432 716250  
**MAIL** info@ermacora.it  
**WEB** www.ermacora.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1922  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 70 **BOTTIGLIE** 230.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Dario e Luciano Ermacora  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Marco Chiabai  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Demis Ermacora, Giovanni Bigot  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🌿🌿🌿 ISONZO DEL FRIULI FRIULANO SENSAR 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €25  
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

Paglierino luminoso. Naso generoso, nespola, succo di agrumi e pesca gialla, nuance di spezie ed erbe aromatiche essiccate. Fieno di montagna, e miele millefiori. Materico, lo sviluppo del sorso è sapido, fresco e piacevolmente balsamico. Sfuma con lentezza tra spezie ed erbe. Lasagnette con zucchine, caprino e rucola.

### 🌿🌿🌿 ISONZO DEL FRIULI CABERNET SAUVIGNON 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13%  
€17 | Bt.3.310 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🌿🌿🌿 ISONZO DEL FRIULI PINOT GRIGIO 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.3.970  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🌿🌿🌿🌿 (91) FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO 2015

Rosso Doc - Pignolo 100% | Alc.15% | €30 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 48 mesi

Rosso rubino compatto. Frutta e spezie si fondono con grande armonia in un olfatto ricco, che propone anche sentori balsamici, di viola, rabarbaro, liquirizia e legno arso. In bocca è austero, bilanciato alla perfezione da sapidità e glicerine a controllare un tannino vigoroso. Interminabile. Filetto di cervo senape e pepe.

### 🌿🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.14% | €14  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🌿🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🌿🌿🌿 COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2017

Bianco Docg Passito - Picolit 100% | Alc.12,5% | €35 (0,5l)  
Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🌿🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🌿🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

🌿🌿🌿🌿 FRIULI COLLI  
ORIENTALI PIGNOLO  
2012 | 2013 | 2014

## FANTIN NODAR

L'azienda è stata rilevata nel 2015 dalla famiglia Ermacora che gestisce a Ippis l'omonima cantina. La Fantin Nodâr si estende su 29 ettari di cui 20 a vigneto riuniti in un unico corpo aziendale sulle colline di Montsciapade ai confini di Buttrio, nella Doc Friuli Colli Orientali. Da maggio 2021 - condividendo valori come la famiglia alla guida dell'impresa, la ricerca della qualità e l'attenzione alla sostenibilità e al territorio - l'azienda partecipa con i propri vini alla Collezione Zingarelli, progetto distributivo di Rocca della Macie, tra le cantine più celebri dei Chianti Classico.

**INDIRIZZO** Via Casali Otello, 4  
Frazione Orsaria - 33040  
Premariacco (UD)  
**TELEFONO** 0432 716250  
**MAIL** info@ermacora.it  
**WEB** www.fantinnodar.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1992  
**VITICOLTURA** Lotta integrata

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Dario e  
Luciano Ermacora  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Marco Chiabai  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Giovanni  
Bigot, Demis Ermacora  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FANTINEL

L'azienda di Tauriano situata nel suggestivo altopiano spilimberghese, possiede la Tenuta Sant'Helena situata nella celebre denominazione Collio e da quei vigneti ricava certamente i vini di maggior prestigio qualitativo. Tra loro emerge un ottimo Sauvignon, prodotto fin dal 2000, significativo per aderenza alla cultivar e soprattutto per le sue peculiarità organolettiche. Nella succitata Tenuta si ottengono vini di carattere e dal buon equilibrio che, attraverso la riconosciuta capacità comunicativa della famiglia Fantinel, portano nel mondo il marchio enologico del Friuli Venezia Giulia.

**INDIRIZZO** Via Tesis, 8  
Frazione Tauriano - 33097  
Spilimbergo (PN)  
**TELEFONO** 0427 591511  
**MAIL** fantinel@fantinel.com  
**WEB** www.fantinel.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1969  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 300 **BOTTIGLIE** 3.500.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Fantinel  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alberto Zanello  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Grattoni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Paglierino tenue. Esordio olfattivo complesso, pregno di erbe aromatiche, fiori bianchi, agrumi e frutta a polpa bianca. Ingresso avvolgente, proporzionato dall'acidità gentile e dalla sapidità che guidano il percorso gustativo fino al suo lento spegnersi tra richiami fruttati e balsamici. Rotolo di tacchino.

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5%  
€13 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €13  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 COLLIO SAUVIGNON TENUTA SANT'HELENA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €15  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Sfoggia un brillante colore paglia. Profumi fragranti richiamano al varietale, poi mentuccia, erbe officinali e fieno d'alpeggio lasciano spazio a ricordi di ananas, mela gialla e spezie dolci. Al palato è morbido, di buon peso, equilibrato da una sapida freschezza. Il finale evoca la frutta e gli agrumi. Sformatino di ceci e spinaci.

### 🍷 COLLIO FRIULANO TENUTA SANT'HELENA 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €15  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO TENUTA SANT'HELENA 2016

Rosso Igt - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
€15 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 COLLIO PINOT GRIGIO TENUTA SANT'HELENA 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €15  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 RIBOLLA GIALLA TENUTA SANT'HELENA 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €15  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 RIBOLLA GIALLA BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Ribolla gialla 100%  
Alc.12% | €11 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità



## LIVIO FELLUGA

Nei vini dell'azienda Livio Felluga le cultivar riescono sempre a esprimere le caratteristiche del territorio perché la vigna continua a esserne la protagonista. Nascono così vini riconoscibili per la loro eleganza. Ai monovarietali si affianca poi l'ambiziosa prova dei blend di cui nella Guida di quest'anno c'è la testimonianza delle etichette "Terre Alte" e "illivio" entrambe del millesimo 2018. Nei due prodotti i vitigni più rappresentativi del vigneto friulano sono perfettamente armonizzati a dimostrazione di una provata capacità di comprendere e interpretare le uve.

**INDIRIZZO** Via Risorgimento,  
1 - Frazione Brazzano  
34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 60203  
**MAIL** info@liviofelluga.it  
**WEB** www.liviofelluga.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1956  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 155 **BOTTIGLIE** 800.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Livio Felluga  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Violet  
Florea, Stefano Chioccioli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Stefano  
Chioccioli, Daniele Cocetta  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MARCO FELLUGA

Marchio storico della viticoltura friulana, la cantina creata da Marco e ora gestita dal figlio Roberto – che guida anche l'azienda Russiz Superiore – è una prestigiosa realtà del Collio. Un rapporto con il vino – quello dei Felluga – cominciato oltre cent'anni fa, nella seconda parte del 1800, in Istria. Dalla creazione della propria azienda, nel 1956, Marco Felluga ha sempre seguito un attento percorso di innovazione, qualità e ricerca. Un atteggiamento che ha guidato e sta identificando anche il lavoro di Roberto Felluga confermato anche dall'ottimo Friulano Amani.

**INDIRIZZO** Via Gorizia, 121  
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)  
**TELEFONO** 0481 99164 - 0481 92237  
**MAIL** info@marcofelluga.it  
**WEB** www.marcofelluga.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1956  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
**ETTARI** 120 **BOTTIGLIE** 550.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Roberto Felluga  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Alessandro  
Sandrin, Roberto Felluga  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Roberto Felluga  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🍷 (92) ROSAZZO TERRE ALTE 2018

Bianco Docg - Tocai friulano 50%, Pinot bianco 15%, Sauvignon 15%, Malvasia 10%, Ribolla gialla 10% | Alc.13,5%  
€44 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
Luminosa livrea giallo paglierino. Al naso si scorge la macchia mediterranea intrecciata a delicata frutta gialla ed esotica. Sbuffi di miele diiglio, croccante alle mandorle e frutta secca. Sorso appagante e dal grande equilibrio. Piacevole divenire acido-sapido. Congedo con continui richiami odorosi. Fettuccine al tartufo bianco.

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI BIANCO ILLIVIO 2018

Bianco Doc - Pinot bianco 90%, Chardonnay 5%, Picolit 5%  
Alc.13,5% | €24 | Bt. N.d. | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €17  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €17  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2017

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13,5%  
€20 | Bt. N.d. | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €17  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

🍷 COLLI ORIENTALI  
DEL FRIULI PICOLIT 2011 |  
2013 | 2015

🍷 ROSAZZO TERRE  
ALTE 2015 | 2016 | 2017

## 🍷 COLLIO FRIULANO AMANI 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13%  
€15 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio

Lucentezza paglierina. Profilo olfattivo di classe: origano, maggiorana e menta. Effluvi fumé su sensazioni dolci di cedro, macedonia di frutta e miele. Seguono fiori diiglio e di magnolia. Avvolgente e sapido, la freschezza agrumata guida la lenta chiusura. Orata al sale con trito di erbe aromatiche.

🍷 REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO  
RONCO DEI MORERI 2016

Rosso Igt - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
€15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13%  
€14 | Bt.225.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷 COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13%  
€14 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## 🍷 COLLIO RIBOLLA GIALLA MARALBA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5%  
€15 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

Martin Figelj rappresenta - con i cugini Robert e Matej (rispettivamente responsabili della cantina e del vigneto) - la nuova generazione della famiglia cui spetta di proseguire l'ottimo lavoro dei genitori Alessio, Rinaldo e Giuseppe. Una recente intervista ha riassunto con efficacia la linea che guida i tre giovani vignaioli: "Il nostro obiettivo è realizzare un vino pulito e onesto come la nostra storia familiare ci ha insegnato". Una storia che la famiglia Figelj ha iniziato a Oslavia nel 1782 e, dopo tre secoli con l'impero austroungarico, da poco più di cento anni è una storia anche italiana.

**INDIRIZZO** Località Lenzuolo  
Bianco, 1 - Frazione Oslavia  
34170 Gorizia (GO)  
**TELEFONO** 0481 547103  
**MAIL** info@fieglnvini.com  
**WEB** www.fieglnvini.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1782  
**VITICOLTURA** Lotta integrata

**ETTERI** 30 **BOTTIGLIE** 200.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Rinaldo, Giuseppe,  
Alessio Figelj con Martin,  
Robert e Matej Figelj  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Robert Figelj  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Matej Figelj  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Una manciata di ettari e una grande passione per la produzione del vino sono alla base dell'azienda di Clauiano, un grazioso borgo rurale segnalato tra i più belli d'Italia. Giovanni Foffani e la consorte Elisabetta Missoni spendono molte energie anche nel campo della promozione dell'arte tanto che la loro accogliente struttura, che fa parte delle dimore storiche italiane, è sempre in primo piano nell'organizzazione di eventi in questo settore. Questo loro merito si aggiunge alla produzione enologica che vede nel Merlot vinificato in bianco il vino di punta dell'azienda.

**INDIRIZZO** Piazza Giulia, 13  
Località Clauiano - 33050  
Trivignano Udinese (UD)  
**TELEFONO** 0432 999584  
**MAIL** info@foffani.it  
**WEB** www.foffani.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1600  
**VITICOLTURA** Certificazione SQNPI

**ETTERI** 10 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giovanni Foffani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Foffani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Giovanni  
Foffani, Massimiliano Vecchiato  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ COLLIO BIANCO CUVÉE LEOPOLD 2019

Bianco Doc - Ribolla gialla 35%, Tocai friulano 35%, Malvasia 30%  
Alc.13% | €22 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Tende all'oro e sfoggia un corteo odoroso elegante. Balsamico, con toni di menta, resine, spezie ed erbe aromatiche. Memorie iodate accompagnano frutta a polpa bianca e fioriture estive. Ingresso morbido e rotondo, fresco e sapido nell'allungo di ottima fattura. Finale di resine. Baccalà in umido con polenta.

### +++ COLLIO MERLOT LEOPOLD 2015

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €30 | Bt.8.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ COLLIO PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13%  
€18 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ RIBOLLA GIALLA DI OSLAVIA 2019

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5%  
€22 | Bt.2.000 | Ferm. Legno  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### +++ COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.13% | €18 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €18  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### +++ MERLOT VINIFICATO IN BIANCO 2020

Bianco - Merlot 100% | Alc.12,5% | €10  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

Giallo paglierino delicato e fulgido. Esordisce su tenui profumi che ricordano la rosa damascena, gli agrumi e le erbe aromatiche appena colte. Di buon corpo al sorso, rivela una beva piacevole, fresca ed equilibrata che conduce a una chiosa di rimandi agrumati. Frittata alle erbe.

### ++ FRIULI AQUILEIA PINOT GRIGIO SUPERIORE 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €9  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ++ FRIULI AQUILEIA SAUVIGNON SUPERIORE 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €10  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ++ FRIULI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €9  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €9  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### + MOSCATO ROSA FIOR DI ROSA 2020

Rosato Igt Dolce - Moscato rosa 100% | Alc.11,5%  
€9 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Dolci al cucchiaio o a base di frutta

## GANDIN

Ingresso in Vitae per l'azienda della piana isontina. La famiglia Gandin ha origini francesi e alla fine del primo conflitto mondiale si stabilisce in Friuli Venezia Giulia. All'inizio degli anni '60 i Gandin si dedicano alla vitivinicoltura e il 2017 segna l'inizio di una collaborazione con un gruppo di giovani imprenditori. La produzione è incentrata sulla qualità grazie alle basse rese dei vigneti e al lavoro di un preparato staff tecnico. La scelta dell'affinamento in cantina prima della commercializzazione è indice della volontà di servire il mercato con vini pronti al consumo.

**INDIRIZZO** Via San Zanut, 51  
34070 San Pier d'Isonzo (GO)  
**TELEFONO** 3517738412  
**MAIL** info@gandinwines.it  
**WEB** www.gandinwines.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1962  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 13 **BOTTIGLIE** 35.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Gandin Wines  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Rodolfo Rizzi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Rodolfo Rizzi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## GENIO

Il refosco nostrano è il vitigno in cui crede Giovanni Genio, enologo con incarichi in importanti aziende vinicole friulane. I vecchi cloni recuperati in fazzoletti di terra sulle colline di Savorgnano del Torre rappresentano un reperto biologico che Giovanni cura con attenzione applicando una viticoltura con lotta integrata avanzata. Sognare, Credere e Gioire sono i nomi che identificano i suoi tre vini, bottiglie che raccontano già dall'etichetta il modo in cui, nella piccola azienda, si interpreta il desiderio di occuparsi dell'uva e del suo succo.

**INDIRIZZO** Via dei Monti, 10  
Località Savorgnano del  
Torre - 33040 Povoletto (UD)  
**TELEFONO** 3407845021  
**MAIL** giovanni.genio@gmail.com  
**WEB** N.d.  
**ANNO FONDAZIONE** 2015  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e lotta integrata

**ETTARI** 1,3 **BOTTIGLIE** 3.500  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giovanni Genio  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Genio  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Genio  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🍷 FRIULI ISONZO BIANCO FILARE 2018

Bianco Doc - Tocai friulano 65%, Chardonnay 25%,  
Sauvignon 5%, Verduzzo friulano 5% | Alc.13,5% | €17 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi e Legno 14 mesi

**Paglierino acceso.** Ventaglio odoroso complesso e fuso. Albi-cocca, pesca gialla, mango, crema la limone, pepe bianco, delicato miele, trame di erbe officinali e salsedine. Morbido, materico e ben proporzionato da freschezza e sapidità. Chiude lentamente con veli di agrumi e indizi balsamici. Pennette al ragù di granchio.

## 🍷 FRIULI ISONZO FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €12 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷 FRIULI ISONZO ROSSO FILARE NERO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 20%,  
Refosco dal peduncolo rosso 20% | Alc.13,5% | €17 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi e Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 FRIULI ISONZO PINOT GRIGIO 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €12 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## 🍷 FRIULI ISONZO REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13% | €12  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi e Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 CREDERE 2018

Rosso - Refosco 90%, Merlot 10% | Alc.13,5% | €33  
Bt.1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

**Rosso rubino.** Il bagaglio olfattivo si apre con allusioni di prugna e ciliegia, poi i fiori di lavanda e la viola. Prosegue con cenni di grafite e spezie, chiodi di garofano e pepe nero. Il tannino è ben integrato nel sorso che è avvolgente e di sostanza. Decide la sapidità e la freschezza balsamica. Carré di maiale con salsa al vino rosso.

## 🍷 GIOIRE 2019

Bianco - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €27 | Bt.1.300  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷 SOGNARE 2018

Bianco Passito - Verduzzo friulano 70%, Picolit 30% | Alc.13,5%  
€45 (0,5l) | Bt.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

Anche se è assente il Bianco Storico & Friends – uno dei grandi vini del Friuli Venezia Giulia – la cantina di Adriano Gigante non manca il podio. L'eccellenza quest'anno viene raggiunta, come spesso è accaduto in passato, dalle uve dello Storico della vendemmia 2019 vinificate in purezza da vigneti che hanno un'età media di 75 anni. Per preservare al meglio questo patrimonio biologico e anche per confermare un'attenzione che si era già manifestata con misure utili a ridurre l'impatto ambientale, Adriano ha iniziato la conversione biologica dei vigneti.

**INDIRIZZO** Via Rocca Bernarda,  
3 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)  
**TELEFONO** 0432 755835  
**MAIL** info@adrianogigante.it  
**WEB** www.adrianogigante.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1957  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Adriano e  
Giuliana Gigante  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Ariedo Gigante  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ariedo Gigante  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## ++++ (91) FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO VIGNETO STORICO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.15% | €20  
Bt.3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Veste giallo paglierino. Il mandarino e la polpa d'arancia preparano al calore della mandorla e dei fiori gialli primaverili. Ricordi di mare e salsedine, macchia mediterranea. Di corpo e morbido; ben equilibrato grazie al corretto apporto di freschezza e sapidità. Epilogo lento e fruttato. Salmone in crosta di sesamo.

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT RISERVA 2015

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €23  
Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO RISERVA 2011

Rosso Doc - Pignolo 100% | Alc.14% | €27  
Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ FRIULI MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.15% | €15  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €15  
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA 2016

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
€16 | Bt.6.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ FRIULI BIANCO  
STORICO & FRIENDS 2018

++++ FRIULI COLLI  
ORIENTALI FRIULANO  
VIGNETO STORICO  
2013 | 2015 | 2018

Assente dalla Guida dello scorso anno, lo Schioppettino Tita G torna nuovamente a primeggiare come aveva già fatto in precedenza, diventando il vino bandiera dell'azienda di Nimis. I vigneti della famiglia Gori sono in una posizione invidiabile all'interno della parte più a nord della denominazione Friuli Colli Orientali. Mediamente sono compresi tra i 200 e i 300 metri di altitudine. I primi rilievi prealpini proteggono i grappoli dai venti e la vicinanza alla pianura favorisce le escursioni termiche. Un contesto dove lo schioppettino è in grado di esprimere al meglio i suoi sentori speziati.

**INDIRIZZO** Via G.B. Gori,  
14 - 33045 Nimis (UD)  
**TELEFONO** 0432 878475  
**MAIL** gori@goriagricola.it  
**WEB** www.goriagricola.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2009  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giampiero Gori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alberto Faggiani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alberto Faggiani  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO TITA G 2017

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.12,5% | €16  
Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Rubino di pregiata stoffa. Profumi varietali, in cui si percepiscono essenze floreali di viola, frutti rossi macerati e resine. Seguono pepe nero, bacche di ginepro e chiodi di garofano. Ingresso avvolgente dal tannino ben inserito. La sapidità bilancia la beva e chiude con echi di spezie. Coniglio in porchetta con le olive nere.

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RE DEL BOSCO 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.14%  
€11 | Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ++++ RAMANDOLO ORO DI NEMAS 2018

Bianco Docg - Verduzzo friulano 100% | Alc.14%  
€20 (0,5l) | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY GIÙGIÙ 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €11 | Bt.1.800 | Ferm. Legno  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT TONI VASUT 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €11  
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON BUSSEBEN 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €11  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## GRADIS'CIUTTA

Una serie di vini bianchi di ottima fattura sottoscrive la vendemmia 2020 di Robert Princic. È il Friulano a mettersi in evidenza dopo due anni di leadership della Malvasia che segue distante solo di un soffio a conferma di una qualità complessiva dei prodotti della cantina di Gradis'ciutta. Pur essendo ancora un giovane vignaiolo, Robert Princic può vantare una significativa esperienza avendo creato la propria azienda quando aveva solo 20 anni. Da allora la crescita è stata continua con l'importante impegno nei vigneti per la conversione al biologico.

**INDIRIZZO** Località Giasbana,  
32/A - 34070 San Floriano  
del Collio (GO)  
**TELEFONO** 0481 390237  
**MAIL** info@gradisciutta.com  
**WEB** www.gradisciutta.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 200.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Robert Princic  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Robert Princic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Robert Princic  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ALBANO GUERRA

Prima annata prodotta, primo anno in degustazione e subito un'importante positivissima valutazione. Il Pinot Nero di Dario Guerra, fermentato in acciaio e, maturato per un anno in barrique e tonneau di rovere francese, conquista i palati. Un riconoscimento che premia il lavoro di un vignaiolo che ama ripetere: "conosco ogni zolla, ogni profumo, ogni sfumatura della mia terra. Solo osservandola e assecondando i suoi ritmi posso capire ciò di cui ha bisogno, stagione dopo stagione, vendemmia dopo vendemmia". E la terra pare ricambiarlo con vini equilibrati e dotati di personalità.

**INDIRIZZO** Viale Kennedy,  
39/A - Località Montina  
33040 Torreano (UD)  
**TELEFONO** 0432 715479  
**MAIL** info@guerraalbano.it  
**WEB** www.guerraalbano.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1931

**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 650.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Dario Guerra  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Dario Guerra  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Dario Guerra  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Drappeggio giallo paglierino. Profumo di erbe aromatiche tra cui spiccano il timo e il rosmarino, poi frutta a polpa bianca croccante. Si aggiungono essenze di fiori di acacia e biscotto al miele. Leggero tocco fumé. Bocca avvolgente, allungo fresco e sapido contraddistinti da ricordi fruttati. Tagliolini alla San Daniele.

## COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14%  
€13 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €13  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €13  
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT NERO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €30  
Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino. Si percepiscono dapprima fragoline di bosco e ciliegie macerate, poi more di rovo e arancia rossa. Delicate spezie accompagnano la viola e il sottobosco. Beva appagante e rotonda, equilibrata, dal tannino composto e di buon corpo. Sfuma lento e corrispondente nelle trame speziate. Lonza con speck e mirto.

## FRIULI COLLI ORIENTALI BIANCO PASSIÓN 2019

Bianco Doc - Malvasia 25%, Ribolla gialla 25%, Sauvignon 25%,  
Tocai friulano 25% | Alc.14% | €20 | Bt.1.400 | Ferm. Legno  
e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO  
MATTEO 1° RISERVA 2012

Rosso Doc - Pignolo 100% | Alc.14% | €30 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €15  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13% | €15  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## RIBOLLA GIALLA BRUT GIULIET 2018

Bianco Metodo Classico - Ribolla gialla 100% | Alc.12%  
€20 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

Con vigneti che mediamente hanno tutti più di trent'anni, le uve che la famiglia Humar vinifica con perizia rappresentano il succo delle colline di Valerisce. La località che segna il confine tra Italia e Slovenia, tra il Collio friulano e la Brda della vicina Repubblica, permette coltivazioni esposte a sud, sud/est. I vini che Dario e la moglie Natasa ricavano dall'uso di contenitori in acciaio hanno profumi eleganti e il sorso firmato dalle caratteristiche pedologiche. L'azienda, in continua evoluzione, è costantemente impegnata a preservare la qualità dei vini e la loro rinomata freschezza.

**INDIRIZZO** Località Valerisce,  
20 - 34070 San Floriano  
del Collio (GO)  
**TELEFONO** 0481 884197  
**MAIL** info@humar.it  
**WEB** www.humar.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1900  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI 12 BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Humar  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Dario Humar  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Nataša Kocijancic**  
**VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

Senza i due cru – il Galea e il Brazan – è spettato ai Friulano San Pietro e San Lorenzo confrontarsi per stabilire chi tra Collio e Friuli Colli orientali ha espresso la migliore qualità per Vitae 2022. Il primo posto se lo sono guadagnato i grappoli provenienti dai vigneti del Collio dove le piante hanno raggiunto gli 80 anni. Maturate sui lieviti per otto mesi in più, le uve di tocai friulano hanno dato un vino più performante che Marco Zanusso ha ben interpretato fedele alla sua idea di vino: "Finezza, territorialità e personalità" con moderazione alcolica e grande bevibilità".

**INDIRIZZO** Via Gramogliano, 20  
33040 Corno di Rosazzo (UD)  
**TELEFONO** 328 7269979  
**MAIL** iclivi@gmail.com  
**WEB** www.iclivi.wine.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1996  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI 12 BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Mario Zanusso  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Mario Zanusso**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Mario Zanusso**  
**VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

## 🍷 ● COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Paglierino lucente. Bouquet fantastico, fiori bianchi come il gelsomino, il biancospino e i fiori d'arancio fusi a note di pesca gialla, melissa e verbena. Sensazioni gessose di pietra spaccata. Sorso avvolgente e ben proporzionato dal percorso gustativo sapido; epilogo lento dai riverberi agrumati. Fiori di zucca ripieni di ricotta e menta.

## 🍷 COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷 COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷 COLLIO FRIULANO SAN LORENZO 2018

Bianco Dop - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €18  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

Giallo paglierino luminoso. Il naso ha un'entrata pulita e netta di agrumi, pesca tabacchiera, miele di acacia, alloro, resine e pietra spaccata. L'assaggio è trainato dalla bella forza acida che è bilanciata da un'adeguata morbidezza. Allungo sapido con finale di agrumi e resine. Polpo alla griglia.

## 🍷 FRIULI FRIULANO SAN PIETRO 2019

Bianco Dop - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €15  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## 🍷 COLLIO MALVASIA 80 ANNI 2020

Bianco Dop - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €18  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷 RIBOLLA GIALLA A TESSA 2019

Bianco Igp - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €15  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## 🍷 SCHIOPPETTINO 2020

Rosso Igp - Schioppettino 100% | Alc.12,5% | €18  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## I FEUDI DI ROMANS

Tra i vini proposti in degustazione da Davide e Nicola Lorenzon quest'anno ci sono anche vini ottenuti da vitigni bioresistenti di uve bianche di varietà Piwi che permettono di ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente. Un'altra novità è l'inizio della collaborazione con il noto agronomo friulano Giovanni Bigot incaricato di seguire il vigneto dove nascono le uve bioresistenti. Le prime indagini in campo hanno permesso di identificare 520 specie diverse di microrganismi e altri fattori positivi come la stabilità e la resistenza del terreno agli stress ambientali.

**INDIRIZZO** Via Cà del Bosco,  
16 - Località Pieris - 34075  
San Canzian d'Isonzo (GO)  
**TELEFONO** 0481 76445  
**MAIL** info@ifeudidiromans.it  
**WEB** www.ifeudidiromans.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1974  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica

**ETTARI** 70 **BOTTIGLIE** 500.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Enzo, Davide  
e Nicola Lorenzon  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Davide Lorenzon  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## I MAGREDI

L'azienda dell'altopiano pordenonese è tra quelle di riferimento per quest'area delle Grave che gode di un clima molto particolare grazie al suo posizionamento a ridosso delle Prealpi e compreso tra lo scorrere dei fiumi a carattere torrentizio. Da oltre cinquant'anni la famiglia Tombacco coltiva la vite in questo ambiente dalla bellezza unica e lo fa con ottimi risultati. Lo dimostra il Friuli Grave Sauvignon presentato in guida che si posiziona al vertice dei campioni grazie alla sue interessanti caratteristiche varietali. Da segnalare anche lo Spumante Metodo Classico per l'ottima fattura.

**INDIRIZZO** Via del Sole, 15  
Località Domanins - 33090 San  
Giorgio della Richinvelda (PN)  
**TELEFONO** 0427 94720  
**MAIL** info@imagredi.com  
**WEB** www.imagredi.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1968  
**VITICOLTURA** Certificazione SQNPI

**ETTARI** 50 **BOTTIGLIE** 200.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Michelangelo Tombacco  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Lavina  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Mirko Favretto  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## FRIULI ISONZO BIANCO SONTIUM 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 50%, Malvasia 30%, Tocai friulano 15%, Traminer aromatico 5% | Alc.13,5% | €12 | Bt.6.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

Scrigno giallo paglierino che elargisce profumi fresco di erbe officinali, fiori bianchi primaverili, lieve salsedine. In sottofondo agrumi, poi mela e pesca mature si alternano al pepe bianco. Sorso materico, equilibrato fin dal principio da ottima sapidità. Finale piacevole, balsamico. Gnocchi al nero di seppia.

## FRIULI ISONZO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5% | €7  
Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FRIULI ISONZO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €7  
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## BIANCO FYSI 2020

Bianco Igt - Sauvignon kretos 50%, Sauvignon rythos 35%, Soreli 15% | Alc.12% | €7 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## FRIULI ISONZO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €8  
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## FRIULI ISONZO PINOT NERO 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13% | €7  
Bt.20.000 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## FRIULI GRAVE SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €10  
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio

Paglierino di luce rara. Una seducente impronta varietale di erbe aromatiche, pesca bianca e mela golden s'intreccia a netti tratteggi agrumati. Al palato è avvolgente, caldo e bilanciato da sensazioni fresco-sapide che conducono a un epilogo dai continui richiami aromatici. Involntini di pesce spada.

## FRIULI GRAVE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2020

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100%  
Alc.12,5% | €10 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## MICHELANGELO BRUT 2016

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot bianco 50% | Alc.12,5% | €25 | Bt.500 | Ferm. Legno e Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ROSSO DIVINOTELLO 2017

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%, Raboso piave 10% | Alc.13% | €25 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## LE PIERE ROSÉ 2020

Rosato Igt - Refosco dal peduncolo rosso 70%, Raboso piave 30% | Alc.12% | €10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Roncal è la parola che in lingua friulana identifica un terreno terrazzato e destinato alla coltivazione, e che crea, sulle colline, una maestosa successione di scalini. L'azienda di Martina Moreale ha i vigneti sul roncal del colle Montebello a pochi passi dalla cittadina di Cividale del Friuli, la capitale della Doc Friuli Colli Orientali, dove tutto è stato reso ancora più accogliente da un resort. Il vino Ploe di stelis (Pioggia di stelle) con il matrimonio tra riesling, chardonnay e friulano, è il più adatto a raccontare già dal nome la bellezza del luogo e la qualità del lavoro di Martina.

**INDIRIZZO** Via Fornalis, 148  
Località Montebello - 33043  
Cividale del Friuli (UD)  
**TELEFONO** 0432 730138  
**MAIL** info@ilroncal.it  
**WEB** www.ilroncal.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1986  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 80.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Martina Moreale  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Martina Moreale  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Carlo Petrusi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Meritato ingresso in guida per la storica azienda della famiglia Tacoli. Sono pochi gli ettari coltivati nella pianura friulana di Cuccana e sono poche anche le etichette prodotte e ciò nettamente a favore della qualità. Lo staff tecnico, di ottimo profilo, coltiva e vinifica con capacità e dedizione. Al primo posto si è posizionato Alef, il friulano realizzato con basse rese in vigna e un vincente passaggio in tonneau in fase di maturazione. Buon risultato anche per il rosso in cui primeggiano le uve autoctone del refosco dal peduncolo rosso.

**INDIRIZZO** Via XXV Aprile,  
17 - Frazione Cuccana  
33050 Bicinicco (UD)  
**TELEFONO** 348 4508360  
**MAIL** info@iltassowines.it  
**WEB** www.iltassowines.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1836  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 23 **BOTTIGLIE** 10.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Paolo Tacoli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Andrea Rossi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Federico Tacoli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🌿🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI BIANCO PLOE DI STELIS 2019

Bianco Doc - Riesling 34%, Chardonnay 33%, Tocai friulano 33% Alc.13% | €26 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi  
Giallo solare e intenso. Delicatamente resinoso, con suadenti riverberi tostati di mandorla a cui si accostano la pera abate, la pesca gialla e l'ananas. Poi salvia, rosmarino e fiori di ginestra. Palato fresco e sapido, ma non senza una propria rotondità. Un equilibrio aggraziato che accompagna la lenta chiusa. Rotolini di scarola con intingolo alle acciughe.

## 🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI ROSSO CIVON 2013

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 40%, Schioppettino 40%, Pignolo 20% | Alc.14,5% | €40 | Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## 🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO 2012

Rosso Doc - Pignolo 100% | Alc.14,5% | €52 | Bt.5.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €30 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## 🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2017

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.14% | €30 Bt.8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🌿🌿 FRIULI FRIULANO ALEF 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 9 mesi

Sfoggia un bel paglierino. All'esordio dispiega fragranze di gelsomino e biancospino dal quale emergono la pera abate, la polpa del limone e sfalci d'erba primaverile. All'assaggio è piacevole e morbido. Prosegue bilanciato con freschezza e sapidità, congedandosi su percezioni fruttate. Crespelle alle ortiche e guanciale di Sauris.

## 🌿🌿 FRIULI ROSSO OMEGA 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 70%, Merlot 30% Alc.14% | €18 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina



●○○○

## JACÜSS

L'azienda dei fratelli Sandro e Andrea Jacuzzi, a cui dallo scorso anno si è aggiunta la giovanissima Marta, figlia di Sandro, fresca di studi, ha origini contadine e la produzione enologica ha alle spalle un'esperienza più che trentennale. È nel segno della continuità generazionale che la Jacüss, nome che deriva dalla contrazione friulana del cognome Jacuzzi, continua nella crescita qualitativa dei suoi vini che, anno dopo anno, si può constatare. Dopo il Pinot Bianco, quest'anno spetta ad un convincente Friulano rappresentare il lavoro appassionato di questa tipica realtà friulana.

**INDIRIZZO** Viale Kennedy,  
35/A - Località Montina  
33040 Torreano (UD)  
**TELEFONO** 0432 715147  
**MAIL** jacuss@jacuss.com  
**WEB** www.jacuss.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1990  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 50.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Sandro e Andrea Jacuzzi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Andrea Jacuzzi, Sandro Jacuzzi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Andrea Jacuzzi, Sandro Jacuzzi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●●○

## JERMANN

La novità principale è l'ingresso della famiglia Antinori nell'azienda di Dolegna. Silvio Jermann e Piero Antinori si accordano per la cessione della maggioranza della Jermann Srl. Una decisione presa per affrontare al meglio il futuro, garantire sviluppo e continuità all'azienda friulana in piena collaborazione con quanto fatto fin qui da Silvio. È il Capo Martino quest'anno ad aggiudicarsi il primato dell'eccellenza. Il blend di uve bianche autoctone, pensato e realizzato da Silvio nel 1991, dopo trent'anni è più che mai, assieme al Tunina, un caposaldo dell'enologia italiana.

**INDIRIZZO** Località Trussio,  
11 - Frazione Ruttars - 34070  
Dolegna del Collio (GO)  
**TELEFONO** 0481 888080  
**MAIL** info@jermann.it  
**WEB** www.jermann.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1881  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 170 **BOTTIGLIE** 900.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Marchesi Antinori  
e Silvio Jermann  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Silvio Jermann  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Marco Rabino**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo paglierino compatto e vivace. Esordio di fiori estivi, macedonia di frutta gialla, erbe aromatiche appena colte e fienagione d'alpeggio. All'assaggio è volumico e intenso. L'equilibrio è garantito da una buona spina sapida. Si spegne corrispondente su echi fruttati ed erbacei. Crespelle ai fiori di zucca e Montasio.

### 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €13  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2016

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO FORMENT 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €13 |  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI VERDUZZO FRIULANO 2018

Bianco Doc Passito - Verduzzo friulano 100% | Alc.12,5%  
€13 (0,5l) | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### 🍷🍷🍷🍷 (91) CAPO MARTINO 2019

Bianco Igp - Malvasia istriana, Picolit, Ribolla gialla e Tocai friulano 100% | Alc.13% | €42 | Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
Paglierino luminosissimo. Spettro odoroso intarsiato da raffinate suggestioni di spezie bianche dolci, mela golden, frutta esotica fresca, agrumi, artemisia, erbe officinali, salsedine e soffi fumé. Beva appagante, equilibrio eccellente. Prosegue fresco e sapido. Si congela lento su agrumi e spezie. Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.

### 🍷🍷🍷🍷 VINTAGE TUNINA 2019

Bianco Igp - Chardonnay, Malvasia istriana, Picolit, Ribolla gialla e Sauvignon 100% | Alc.13% | €41 | Bt.40.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷🍷 WHERE DREAMS HAVE NO END 2019

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.13% | €41  
Bt.40.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷🍷 FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €16  
Bt.170.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷🍷🍷 CHARDONNAY 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €17  
Bt.170.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### 🍷🍷🍷 RED ANGEL 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €17  
Bt.40.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷🍷 VINTAGE  
TUNINA 2018

🍷🍷🍷🍷 CAPO MARTINO  
2015 | 2016 | 2017

Edi Kante ci ha ormai abituato a queste sorprese che sfidano il tempo e le sue regole. I vini bianchi ottenuti dai lunghissimi affinamenti in bottiglia, ben 72 mesi per questa Malvasia la quale ha prima sostenuto una maturazione tra acciaio e barrique di altri 36, appartengono a pieno titolo tra le più importanti, forse inarivabili per chiunque altro, produzioni enologiche italiane. Alla base di tutto c'è lui, Edi, inventiva unica e passione smisurata per le sfide, figlio di un territorio severo, il Carso, che non fa sconti ma che sa trasmettere, se ne capisci il valore, una marcia in più.

INDIRIZZO Località Prepetto, 1/A  
34011 Duino Aurisina (TS)  
TELEFONO 040 200255  
MAIL kante@kante.it  
WEB www.kante.it  
ANNO FONDAZIONE 1980  
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 18 BOTTIGLIE 70.000  
PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Edi Kante  
CONDUZIONE ENOLOGICA Edi Kante  
CONDUZIONE AGRONOMICA Edi Kante  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Conferma dell'eccellenza per lo storico Collio Bianco realizzato da Kristian Keber, figlio di Edi, e che già da qualche anno ha preso le redini della produzione aziendale. L'unico vino dell'azienda è realizzato con le tre cultivar da sempre presenti nel Collio: friulano, malvasia istriana e ribolla gialla. Questo vino fa parte del progetto "Collio, vino da uve autoctone" condiviso con altre tre aziende che propongono la stessa etichetta e che grazie a questa scelta comune, racchiusa in una bottiglia, vogliono evidenziare il territorio e la storia a cui si sentono di appartenere.

INDIRIZZO Località Zegla,  
17 - 34071 Cormons (GO)  
TELEFONO 0481 61184  
MAIL edi.keber@virgilio.it  
WEB www.edikeber.it  
ANNO FONDAZIONE 1700  
VITICOLTURA Biologica  
certificata e biodinamica

ETTARI 12 BOTTIGLIE 45.000  
PRODUZIONE OLEARIA Sì  
PROPRIETÀ Edi Keber  
CONDUZIONE ENOLOGICA Kristian Keber  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Kristian Keber  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## 🌿🌿🌿 (94) MALVASIA LE ANNATE 2012

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.12,5% | €45  
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi

**Manto color mimosa. Olfatto seducente che si esprime in un crescendo di profumi tra macchia mediterranea, fiori di tiglio, crema agli agrumi, cera d'api, eucalipto, idrocarburi e salsedine. Il palato è soffice, raffinato, si sviluppa su timbri fresco-sapidi. Finale avvincente e infinito sul sale. Gamberi imperiali gratinati.**

## 🌿🌿🌿 MALVASIA 2018

Bianco Igt - Malvasia 100% | Alc.12,5% | €22 | Bt.8.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Piatti di pesce

## 🌿🌿🌿 PINOT NERO LE ANNATE 2016

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.12% | €45  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

## 🌿🌿🌿 CHARDONNAY 2018

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €22 | Bt.6.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

## 🌿🌿🌿 SAUVIGNON 2018

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.12% | €22 | Bt.6.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

## 🌿🌿🌿 VITOVSKA 2018

Bianco Igt - Vitovska 100% | Alc.12% | €22 | Bt.12.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Risotti di terra

🌿🌿🌿 SAUVIGNON  
SELEZIONE 2010

🌿🌿🌿 CHARDONNAY LA  
BORA DI KANTE 2006 | 2009

## 🌿🌿🌿 (91) COLLIO BIANCO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 70%, Malvasia 15%, Ribolla  
gialla 15% | Alc.13% | €18 | Bt.45.000 | Ferm. Cemento

**Oro lucente. Naso fitto e aristocratico, dapprima indugia su fioriture estive, scorze d'agrumi, frutta gialla matura, rosmarino e dragoncello essiccati. Poi pietra spaccata e salsedine. In bocca si fa avvolgente, materico, regolato da fresca sapidità. Epilogo lento su resine, agrumi e fienagione. Misto di crostacei lardellati all'aceto balsamico.**

🌿🌿🌿 COLLIO BIANCO  
2015 | 2016 | 2018



## THOMAS KITZMÜLLER

Lo stesso vitigno, il tocai friulano, interpretato da due territori diversi (Collio e Friuli Isonzo) e da tecniche colturali ed enologiche alternative. L'esito sono due vini preziosi, con il Friulano che arriva dalle viti che hanno affondato le radici nelle marne e arenarie del Collio che supera di un passo il secondo grazie a una maggiore complessità ed eleganza. I vini portano entrambi la firma di Thomas Kitzmüller che cura con indiscussa capacità l'azienda di Brazzano: pochi ettari e solo vitigni bianchi con un'età media che varia dai trenta ai quarantacinque anni.

INDIRIZZO Via XXIV Maggio,  
56 - Frazione Brazzano  
34071 Cormons (GO)  
TELEFONO 0481 639636  
MAIL info@vinikitzmueller.com  
WEB www.vinikitzmueller.it  
ANNO FONDAZIONE 1987  
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 6 BOTTIGLIE 30.000  
PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Thomas Kitzmüller  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Thomas Kitzmüller  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Thomas Kitzmüller  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì



## RADO KOCJANCIC

Le esperienze acquisite in California e sul Collio sono lontane, ma sono servite a Rado Kocjancic per interpretare al meglio il rapporto tra il terreno del Carso e le sue viti. Sui cinque ettari dell'azienda di Dolina, stretti tra roccia e mare, dal 1999 assieme al fratello Samo ha ripristinato appezzamenti abbandonati, ristrutturato vigneti, dedicando grande attenzione alle uve autoctone. La vigna, condotta in regime di agricoltura biologica, ha fatto rigermogliare non solo viti centenarie, ma anche la storia di una famiglia che dopo la seconda guerra mondiale fu sfrattata da queste terre.

INDIRIZZO Via Crogole, 11  
Frazione Dolina - 34018 San  
Dorligo della Valle (TS)  
TELEFONO 348 3063298  
MAIL posta@radokocjancic.eu  
WEB www.radokocjancic.eu  
ANNO FONDAZIONE 1999  
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 5 BOTTIGLIE 15.000  
PRODUZIONE OLEARIA Sì  
PROPRIETÀ Rado Kocjancic  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Rado Kocjancic  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Rado Kocjancic  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## 🍷 COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €15 | Bt.7.133 | Ferm. Acciaio  
Un cuore giallo intenso. Interessante la nota iodata con cenni fumé accompagnati dai fiori di tiglio, da pesca gialla e pera williams. Nitide erbe aromatiche concludono il ventaglio odoroso. Materico, caldo e avvolgente, sostenuto da ottima spalla fresco-sapida. Lenta chiusura di fiori e frutta. Tagliolini all'aragosta.

## 🍷 FRIULI ISONZO FRIULANO CORTE MARIE 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €15  
Bt.9.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Risotti di terra

## 🍷 VITOVSKA 2019

Bianco Igt - Vitovska 100% | Alc.12,5% | €14  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Profilo cromatico di tonalità paglierine. Profumi tipici della macchia mediterranea, fiori secchi di camomilla e tiglio, fieno. Seguono trame di agrumi canditi, resine dolci e miele d'arancio. Ingresso in bocca sapido e delicatamente ruvido, poi la freschezza sfocia in richiami resinosi e iodati. Involntini di prosciutto crudo e Gorgonzola.

## 🍷 MALVASIA 2019

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.13% | €14  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Piatti di pesce

## 🍷 ROSSO KROGLE 2018

Rosso Igt - Refosco 85%, Merlot 10%, Piccola nera 5%  
Alc.14% | €18 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Le varietà allevate sui 23 ettari di vigneti, disposti alle pendici di una collina a Giasbana di San Floriano del Collio, sono vinificate in purezza. È questa l'impronta dello stile che Alessio ha deciso nel 1970 quando ha avviato l'azienda raccogliendo l'eredità di nonno Giuseppe che vendeva vino sfuso sin dall'Ottocento. Con la spinta di conoscenze derivate dagli studi universitari in Agraria, Roberto Komjanc – assieme ai fratelli – sta guidando l'azienda dai primi anni Duemila. Dal 2020 tutto l'iter produttivo è certificato SQNPI, il marchio che attesta la difesa integrata volontaria.

**INDIRIZZO** Località Giasbana,  
35 - 34070 San Floriano  
del Collio (GO)  
**TELEFONO** 0481 391228  
**MAIL** info@komjancallessio.com  
**WEB** www.komjancallessio.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1970  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 23 **BOTTIGLIE** 80.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Komjanc  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Gianni  
Menotti, Roberto Komjanc  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Roberto Komjanc  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Il Friulano si conferma il vino principe dell'azienda di Novali. La mano dell'enologo Isacco Curtarello si mostra all'altezza anche con le altre etichette aziendali che ben rappresentano la scelta della proprietà - da qualche anno passata dalla famiglia Kurtin all'imprenditore veneto Ulisse Bellesso - di proporre vini nel segno della facilità di beva e nella fragranza delle caratteristiche varietali. In evidenza anche il convincente blend "Opera Prima" che riunisce nel calice tre uve che hanno sempre segnato la qualità del Collio.

**INDIRIZZO** Località Novali,  
9 - 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 60685  
**MAIL** info@kurtin.it  
**WEB** www.kurtin.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1906  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 65.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Ulisse Bellesso  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Isacco  
Curtarello, Mitja Juretic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### COLLIO PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14,5% | €12  
Bt.2.660 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Paglierino splendente. Olfatto fresco di erbe officinali e fioriture primaverili. Frutta a pasta bianca e leggerissimi sbuffi di salse-dine in sottofondo. L'ingresso è avvolgente e di corpo, prosegue sapido fino alla chiusura dai ricordi nitidi di pesca bianca e bian-cospino. Cocktail di scampi.

### COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14,5% | €12  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €12  
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### COLLIO BIANCO BRATJE 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 70%, Ribolla gialla 10%,  
Sauvignon 10%, Tocai friulano 10% | Alc.14% | €15 | Bt.1.333  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €12  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Dop - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €14  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 62 mesi

Paglierino luminoso. Profilo deciso dai toni odorosi di erbe aromatiche, frutta fresca a polpa bianca croccante, fiori di acacia e biancospino. Leggera presenza di mandorla. Sorso dapprima fresco, poi setoso grazie al bilanciamento delle componenti morbide. Chiude con frutta e fienagioni estive. Ravioli di faraona e timo.

### OPERA PRIMA 2019

Bianco Igp - Pinot bianco 60%, Chardonnay 30%, Ribolla gialla 10%  
Alc.13% | €16 | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### COLLIO ROSSO 2017

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet franc 40% | Alc.13% | €16 | Bt.2.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Dop - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €11  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Dop - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €14  
Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### RIBOLLA GIALLA BRUT RISPOSTA 110

Bianco Metodo Martinotti - Ribolla gialla 100% | Alc.11,5% | €11  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 3 mesi sui tieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## LA BELLANOTTE

Con i vigneti a cavallo di due zone Doc importanti della regione come Collio e Isonzo, i vini dell'azienda guidata da Paolo Benassi portano in bottiglia l'eredità delle esposizioni a sud e delle fermentazioni in acciaio e cemento. È in quest'ultimo ambiente – dove la Malvasia resta a maturare per dodici mesi – che si sviluppano le caratteristiche che rendono questa varietà ottima ambasciatrice dei vini aziendali. Una serie di etichette da uve a bacca bianca dove non mancano, assieme agli autoctoni, anche un interessante Chardonnay e un intrigante Traminer aromatico.

**INDIRIZZO** Strada della Bellanotte,  
3 - 34072 Farra d'Isonzo (GO)  
**TELEFONO** 0481 888020  
**MAIL** info@labellanotte.it  
**WEB** www.labellanotte.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1987  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 26 **BOTTIGLIE** 90.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Paolo Benassi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Paolo Benassi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Paolo Benassi**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## LA BUSE DAL LÔF

Nella "tana del lupo" (La buse dal lôf in lingua friulana) Michele Pavan custodisce i segreti per far sì che il suo Schioppettino si confermi nel tempo come il vino simbolo dell'azienda. Un uso capace di acciaio e legno, per fermentare e far maturare questo degno rappresentante degli autoctoni friulani a bacca rossa, lo portano sul podio. È stato il vino che più ha impressionato il pannello di degustazione. Si difendono con onore anche le varietà bianche a iniziare da un Picolit Docg, altra cultivar della grande tradizione dei Colli orientali del Friuli.

**INDIRIZZO** Via Ronchi, 90  
33040 Prepotto (UD)  
**TELEFONO** 0432 700808  
**MAIL** info@labusedallof.com  
**WEB** www.labusedallof.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1972  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Pavan  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Michele Pavan  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Michele Pavan**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FRIULI MALVASIA 2018

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.12,5%  
€25 | Bt.2.650 | Ferm. Cemento

Paglierino dalla splendida trama. Profilo olfattivo di spezie dolci, foglia di tabacco. Alle erbe aromatiche si aggiungono miele di eucalipto, agrumi canditi e arancia sotto spirito. Al palato è soffice, materico, sapido e aromatico. La beva procede equilibrata sino al congedo di resine e spezie. Crespelle alle erbe e ricotta.

## FRIULI ISONZO CHARDONNAY LA MÈ GNÒT 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €25  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FRIULI ISONZO SAUVIGNON L'UMBERTO 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €16  
Bt.2.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €16  
Bt.2.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €16  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## FRIULI ISONZO TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.13%  
€16 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2017

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 15 mesi

Pregiato rubino. Naso varietale con cenni di pepe nero, piccoli frutti rossi macerati, una sensazione floreale di viola, resine. Si completa con bacche di ginepro e chiodi di garofano. Avvolgente, dal tannino ben integrato, bilanciato da freschezza balsamica. Perdura con sapidità e speziatura. Cosciotto di agnello al forno.

## COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2018

Bianco Docg - Picolit 100% | Alc.13,5% | €45 (0,5l)  
Bt.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

## FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5%  
€17 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €15  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## FRIULI COLLI ORIENTALI CABERNET SAUVIGNON 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13%  
€17 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13% | €17  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## LA CASTELLADA

Il desiderio della famiglia Bensa è quello di mettere in bottiglia i caratteri tipici di Oslavia senza interferenze. La coltivazione della vigna è biologica, le rese molto basse e i filari inerbiti. Le tecniche naturali non si limitano al vigneto, ma dettano l'agenda anche in cantina: le uve vengono vinificate in tini troncoconici con lieviti indigeni e le fermentazioni sono spontanee, senza controllo della temperatura. Affinamento per due anni in legno, in vecchie botti grandi, barrique o tonneaux. L'azienda dei Bensa fu tra le prime a introdurre le lunghe macerazioni nei vini bianchi.

**INDIRIZZO** Località Oslavia,  
1 - 34170 Gorizia (GO)  
**TELEFONO** 0481 33670  
**MAIL** [info@lacasstellada.it](mailto:info@lacasstellada.it)  
**WEB** [www.lacasstellada.it](http://www.lacasstellada.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1985  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 25.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Bensa  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Stefano Bensa  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Nicolò Bensa  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### COLLIO BIANCO DELLA CASTELLADA 2016

Bianco Doc - Pinot grigio 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon 20% | Alc.14% | €28 | Bt.5.200 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 36 mesi e Legno 12 mesi

**Manto dorato.** La macchia mediterranea si fonde con il profumo di polpa d'arancia, albicocca e pesca macerate. Profilo mentolato, miele d'eucalipto, e pasta frolla. Sorso corposo, che alterna il tratteggio sapido e fresco a una glicerica morbidezza. Si congela lento con ritorni fruttati. Zuppa di porcini.

### COLLIO FRIULANO 2016

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.4.500  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 36 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### COLLIO RIBOLLA GIALLA 2016

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €28 | Bt.4.500  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

COLLIO BIANCO  
DELLA CASTELLADA  
2011 | 2013

## LA DELIZIA

La grande azienda cooperativa della Destra Tagliamento, ha da poco festeggiato i suoi primi novant'anni di vita. Un traguardo ragguardevole, inimmaginabile per chi la concepì come un'occasione di riscatto economico in un tessuto sociale povero. Oggi è tra le prime aziende italiane per capacità produttiva degli spumanti con un volume commerciale in netta espansione nel mondo. Tra gli obiettivi che La Delizia si è posta, proprio per dare significato alla ricorrenza, troviamo la ricerca continua alla sostenibilità ambientale che va dalla campagna alle energie rinnovabili, dal packaging ai trasporti.

**INDIRIZZO** Via Udine, 24 - 33072  
Casarsa della Delizia (PN)  
**TELEFONO** 0434 869564  
**MAIL** [info@ladelizia.com](mailto:info@ladelizia.com)  
**WEB** [www.ladelizia.com](http://www.ladelizia.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1931  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 2000 **BOTTIGLIE** 24.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Mauro Mangiameli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Facchina  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** No

### JADÈR CUVÉE NAONIS BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Glera 80%, Ribolla gialla 20%  
Alc.11% | €9 | Bt.600.000 | Ferm. Acciaio

Un fine e numeroso perlage impreziosisce l'ordito paglierino. Corredo olfattivo appagante che gioca con garbo su sfumature fiorite per poi donarci salvia, rosmarino ed echi fruttati. Beva regolata dalla decisa freschezza e dall'apporto materico. Chiusura lenta con richiami di gelsomino e agrumi. Verdure in tempura.

### PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY NAONIS

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11%  
€13 | Bt.800.000 | Ferm. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### FRIULI FRIULANO SASS TER 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €15  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### RIBOLLA GIALLA BRUT NAONIS

Bianco Metodo Martinotti - Ribolla gialla 100% | Alc.11%  
€15 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### PROSECCO NAONIS ROSÉ EXTRA DRY 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Pinot nero  
15% | Alc.11,5% | €15 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### PROSECCO SPUMANTE BRUT NAONIS

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11%  
€13 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | 1 mese sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## LA RAJADE

Due soci impegnati da oltre 40 anni nella gestione di un'importante azienda friulana specializzata nelle lavorazioni meccaniche di precisione, hanno trovato sulle colline di Dolegna il luogo dove riproporre, a contatto con la natura, la loro attenzione per la cura del dettaglio. È nata con questo intento la cantina La Rajade posta nell'area settentrionale del Collio dove può contare su storici vigneti terrazzati, posizionati a 300 metri sul livello del mare e premiati da un'interessante esposizione a sud-est. Tutti elementi in grado di garantire ottimi prodotti in bottiglia.

**INDIRIZZO** Località Petrus,  
2 - Restocina - 34070  
Dolegna del Collio (GO)  
**TELEFONO** 0481 639273  
**MAIL** info@larajade.it  
**WEB** www.larajade.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 7,5 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglie  
Campeotto e Faurlin  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Yuri  
Bellacicco, Andrea Romano Rossi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Yuri Bellacicco  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## LA RONCAIA

Eclisse è il bianco a base sauvignon affermatosi nel corso degli anni tra i vini più rappresentativi della boutique winery della famiglia Fantinel. Una cuvée figlia dell'intuizione firmata nel 1999 dall'enologo ungherese Tibor Gal, capostipite dell'arte enologica de La Roncaia. Le uve, coltivate nella zona a nord dei Colli Orientali, possono beneficiare del clima più freddo con dei risultati favorevoli sull'acidità. Il sauvignon, aromatico e acido, in bottiglia trova l'equilibrio grazie al taglio con il picolit che, contrariamente alla tradizione, viene prodotto senza residuo zuccherino.

**INDIRIZZO** Via Verdi, 26 - Frazione  
Cergneu - 33045 Nimis (UD)  
**TELEFONO** 0432 790280  
**MAIL** info@laroncaia.com  
**WEB** www.fantinel.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Fantinel  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Gabriele Tami  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Grattoni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ††† COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €20  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Giallo paglierino luminoso. Naso deciso di erbe officinali e aromatiche, frutta a pasta bianca e gialla, agrumi e gradevole nota varietale. Approccio al palato morbido, equilibrato da un accurato allungo sapido che propone erbe aromatiche e agrumi. Erbetto in pastella.

## ††† COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €20  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ††† COLLIO BIANCO CAPRIZI RISERVA 2018

Bianco Doc - Malvasia 70%, Tocai friulano 20%, Chardonnay 10%  
Alc.13,5% | €30 | Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ††† COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €20  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ††† ECLISSE 2019

Bianco Igt - Sauvignon 90%, Picolit 10% | Alc.13,5% | €21  
Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Specchio luminoso color paglierino. Ventaglio di erbe aromatiche, fioriture estive e frutta a polpa gialla come pesca e albicocca. Sottotono di zenzero, spezie e sbuffi fumé. Abbrivio gustativo intenso, fresco e sapido fino alla conclusione lenta e dai continui rimbalzi fruttati. Crespelle porri e noci.

## ††† COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2016

Bianco Docg Passito - Picolit 100% | Alc.12% | €27 (0,375l)  
Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ††† FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT FUSCO 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €21  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ††† FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €17  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## ††† FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €21  
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ††† FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2019

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €17  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

Lo avevano detto due anni fa i fratelli Zorzettig de La Sclusa, e noi lo avevamo puntualmente riportato in Vitae 2020, che le uve della vendemmia 2019 della malvasia istriana prodotta da un singolo vigneto meritavano un percorso in purezza. Ecco quindi il risultato: un vino di ottimo livello, aderente alla cultivar e al miglior modo di fare vino nei Colli Orientali friulani. Questa performance non è certo un caso ma è il risultato di un percorso di crescita qualitativa avviato da diversi anni che si evidenzia anche negli altri campioni presentati a partire dal Friulano 12 viti.

**INDIRIZZO** Strada Sant'Anna,  
7/2 - Località Spessa - 33043  
Cividale del Friuli (UD)  
**TELEFONO** 0432 716259  
**MAIL** info@lasclusa.it  
**WEB** www.lasclusa.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1971  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 160.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Gino Zorzettig  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luciano Zorzettig  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Le selezioni Liende da qualche anno hanno rappresentato la punta di diamante della produzione della storica azienda di Prepotto, una delle prime appartenenti al vocato cru del Friuli Colli orientali a portare in alto la grande qualità dei vini realizzati nell'areale e nello specifico lo Schioppettino. Tocca al Friulano Liende 2019 guidare la prestigiosa classifica che vede tutti i vini presentati ottenere ottimi risultati. Un plauso doveroso a La Viarte per il Tazzelenghe Riserva, vino rosso austero e difficile, ma capace di riservare, ai palati più esigenti, grandi soddisfazioni.

**INDIRIZZO** Via Novacuzzo,  
51 - 33040 Prepotto (UD)  
**TELEFONO** 0432 759458  
**MAIL** laviarte@laviarte.it  
**WEB** www.laviarte.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1973  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 22 **BOTTIGLIE** 120.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Alberto Piovon  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Gianni Menotti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Davide Mosetti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🍷🍷🍷🍷 ● FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA 2019

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.2.664 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Un giallo vivido e invitante, che dona un naso elegante, netto e varietale. Melissa e mentuccia, fiori bianchi primaverili, sbuffi di salsedine, delicatamente fumé. Sorso equilibrato sin dall'inizio, con un'acidità balsamica a caratterizzarlo nell'intero percorso. Chiude lento su corrispondenze floreali ed erbacee. Gnocchi ai carciofi e salmone.

## 🍷🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 12 VITI 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €18  
Bt.2.664 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €14  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €14  
Bt.2.264 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2019

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
€14 | Bt.4.660 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €14  
Bt.2.264 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## 🍷🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO LIENDE 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14,5% | €23 | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio

Ha il colore della paglia e la lucentezza dell'oro. Seducente nella sfilata di lavanda, gelsomino, fiori di rosmarino, pesca gialla, agrumi, erbe aromatiche e un tocco di miele. All'ingresso è caldo, glicerico e simmetrico fino al finale lento, piacevolmente amarognolo su ricordi di scorza di cedro. Animelle di vitello e funghi porcini.

## 🍷🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON LIENDE 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14,5%  
€23 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO RISERVA 2013

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.13,5% | €27 | Bt.7.800  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI TAZZELENNGHE RISERVA 2013

Rosso Doc - Tazzelenghe 100% | Alc.13,5% | €33 | Bt.3.450  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA 2013

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13% | €27  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI CABERNET RISERVA 2016

Rosso Doc - Cabernet franc 50%, Cabernet sauvignon 50% | Alc.13,5%  
€24 | Bt.1.300 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷🍷🍷 FRIULI COLLI  
ORIENTALI SAUVIGNON  
LIENDE 2015 | 2018

🍷🍷🍷🍷 FRIULI COLLI  
ORIENTALI FRIULANO  
LIENDE 2016



## LE DUE TERRE

Un solo vino in degustazione quest'anno per l'azienda di Prepotto che da ogni vendemmia sa estrarre veri capolavori a iniziare dalle versioni bianca e rossa del Sacrisassi. La scelta di Flavio Basilicata è stata quella di allungare la sosta in botte per tutti i vini lasciando la rappresentanza dell'azienda all'ottimo Schioppettino 2017. Ufficializzato nel 2021 anche l'ingresso a pieno titolo in vigna e in cantina di Cora, la giovane figlia di Flavio e Silvana, che ha condiviso appieno il progetto dei genitori di dedicarsi alla viticoltura con gli antichi ritmi e le regole di questo mestiere.

**INDIRIZZO** Via Roma, 68/B  
33040 Prepotto (UD)  
**TELEFONO** 0432 713189  
**MAIL** info@ledueterre.wine  
**WEB** N.d.  
**ANNO FONDAZIONE** 1984  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 18.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Silvana Forte  
e Flavio Basilicata  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Flavio  
Basilicata, Cora Basilicata  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Flavio  
Basilicata, Cora Basilicata  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## LE DUE TORRI

Debutta in guida con soli due campioni quest'azienda che da oltre trent'anni produce vino a Visinale, una storica frazione dell'areale di Corno di Rosazzo particolarmente vocata alla produzione enologica. L'azienda è passata di mano recentemente ed ora anche la conduzione agronomica, quanto quella enologica, è seguita da Ermanno Maniero che ha in parte introdotto una nuova filosofia produttiva. Particolarmente riuscito è il blend di uve bianche Time Machine realizzato e maturato per 18 mesi nelle botti di ciliegio.

**INDIRIZZO** Via San Martino, 19  
Frazione Visinale - 33040  
Corno di Rosazzo (UD)  
**TELEFONO** 0432 759150  
**MAIL** ermaniero@gmail.com  
**WEB** www.le2torri.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1988  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 18 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Ermanno Maniero  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Ermanno Maniero  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ermanno Maniero  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### FRUITY → FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO 2017

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.13,5% | €36  
Bt.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino perfetto. Olfatto elegante, generoso, tramato di spezie come varietale insegna. Si aggiungono ciliegia e prugna, legno arso e grafite. Al palato spessore e morbidezza con un'ottima spinta acida che guida a un tannino aggraziato. Finale con ritorni speziati. Coniglio in casseruola.

### FRUITY FRIULI BIANCO TIME MACHINE 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 40%, Chardonnay 34%,  
Riesling 16%, Tocai friulano 10% | Alc.13% | €13  
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi

Giallo paglierino di brillante compattezza. Ventaglio olfattivo sfaccettato e solare. Frutta a polpa gialla e tropicale, fioriture estive, erbe aromatiche e agrumi canditi. L'ingresso è avvolgente ed evidenzia il buon corpo. L'allungo è fresco e balsamico. Chiude sui temi erbacei. Insalata di rana pescatrice.

### FRUITY TAZZELENGHE 2013

Rosso Igt - Tazzelenghe 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

FRUITY FRIULI COLLI  
ORIENTALI ROSSO  
SACRISASSI 2014 | 2017

FRUITY FRIULI COLLI  
ORIENTALI BIANCO  
SACRISASSI 2013 | 2015 | 2016

Alla guida di un'affermata azienda dedita alla produzione di apparecchi elettronici per le telecomunicazioni, i fratelli Evio e Angelo Cadorin non si sono sottratti al richiamo ancestrale dell'agricoltura. Così, nel 2005 - da vecchi vigneti in vendita a Carlinò a pochi metri dal mare - è nata Le Favole. Da allora la cantina non ha mai smesso di crescere ed evolvere. Ora conta 21 ettari: 13 sul mare, dove vengono allevate le varietà che daranno i vini fermi, e 8 a Caneva, a circa 200 metri sul livello del mare dove c'è la cantina e si coltivano anche le uve utilizzate per i vini spumante.

**INDIRIZZO** Via Ronche, 92  
33077 Sacile (PN)  
**TELEFONO** 0434 735604  
**MAIL** info@lefavole.com  
**WEB** www.lefavole-wines.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2005  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 21 **BOTTIGLIE** 80.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Evio e Angelo Cadorin  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Evio Cadorin  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Staff aziendale**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

La tenuta sorge attorno a una casa colonica del 1700 ristrutturata nel 2008, quando Alex Maccan - la cui famiglia è proprietaria della prima azienda al mondo nella produzione di componenti per mobili - ha dato vita a Le Monde, progetto che segue con passione assieme alla moglie Marta Paladin Furlan. In cantina, con il supporto di Giovanni Ruzzene, a cui è affidata la conduzione enologica, si predilige l'acciaio per esprimere al meglio le caratteristiche di vini concepiti per essere gustati giovani e fragranti. Il Pinot bianco dell'annata 2020 è conferma della bontà del progetto aziendale.

**INDIRIZZO** Via Garibaldi, 2  
Località Le Monde - 33080  
Prata di Pordenone (PN)  
**TELEFONO** 0434 622087  
**MAIL** info@lemondewine.com  
**WEB** www.lemondewine.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1970  
**VITICOLTURA** Certificazione SQNPI

**ETTARI** 84 **BOTTIGLIE** 700.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Alex Maccan  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Ruzzene  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Pittana  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🌿 FRIULI MALVASIA 2019

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.13,5% | €10  
Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

**Giallo dorato.** Al naso si susseguono profumi di albicocca, pesca gialla e agrumi, poi trame di rosmarino e fieno. Essenze di fiori gialli conducono alla beva, che si mostra morbida, con uno sviluppo del sorso regolato da freschezza e sapidità. Termina con richiami di erbe e di frutta gialla. Tortelli di scorfano.

### 🌿 FRIULI ROSSO NOGLÂR 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €15  
Bt.2.020 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🌿 FRIULI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100%  
Alc.14% | €8 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🌿 FRIULI PINOT GRIGIO RAMATO 2020

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €9  
Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🌿 FRIULI TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.12,5%  
€10 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🌿 RIBOLLA GIALLA EXTRA BRUT 2019

Bianco Metodo Classico - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €14  
Bt.3.445 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi | 12 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🌿 FRIULI PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €19  
Bt.36.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**Brillante giallo paglierino.** Un tocco garbato di frutta bianca, banana e scorza di lime. Intrecci di erbe officinali, trito di salvia e sbuffi di pepe bianco. Il gusto è dapprima fresco poi di proporzionata morbidezza a garanzia di una beva molto piacevole. Rimbaldi di agrume. Insalata di orzo con asparagi e zucchine croccanti.

### 🌿 FRIULI MERLOT .73 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €30  
Bt.2.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🌿 FRIULI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO INACO 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.14%  
€29 | Bt.3.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🌿 BIANCO PRATUM 2018

Bianco Igt - altre varietà 100% | Alc.13,5% | €26  
Bt.3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## LE VIGNE DI ZAMÒ

Con il Ronco delle Acacie l'azienda di Rosazzo presenta una pregevole pattuglia di vini bianchi a testimoniare come l'avventura enologica iniziata nel 1978 continui su un percorso di qualità. Nei tre cru aziendali – a Buttrio, Rosazzo e Rocca Bernarda – i terreni si distinguono per microclimi particolari, caratterizzati da adeguate escursioni termiche giornaliere ed esposizioni estremamente favorevoli. Il cambio di proprietà, definitosi nel 2015, ha salvaguardato lo staff aziendale affinché non venisse smarrito nei vini il richiamo alla tradizione e alla personalità dei Friuli Venezia Giulia.

**INDIRIZZO** Via Abate Corrado,  
4 - Località Rosazzo  
33044 Manzano (UD)  
**TELEFONO** 0432 759693  
**MAIL** info@levignedizamo.com  
**WEB** www.levignedizamo.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1978  
**VITICOLTURA** In conversione

al biologico  
**ETTARI** 65 **BOTTIGLIE** 280.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Gruppo Fontanafredda  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Alberto Toso  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Adriano Qualizza  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## LIS NERIS

Alvaro Pecorari, uno dei protagonisti del movimento del vino friulano e grande interprete dei terreni della Doc Friuli Isonzo, riconferma l'eccellenza del suo Lis. Il blend di vitigni internazionali, che l'anno scorso era rimasto ad affinare in cantina, mostra l'eccellenza del millesimo 2017. Ma non è il solo: molte le etichette di famiglia che primeggiano, con nelle prime posizioni i vini da uve a bacca bianca compreso il Gris, il vino preferito da Alvaro. Il nome dell'azienda ricorda le donne che lavoravano in vigna: ci andavano nei loro vestiti neri. In lingua friulana erano "Lis Neris".

**INDIRIZZO** Via Gavinana, 5 - 34070  
San Lorenzo Isontino (GO)  
**TELEFONO** 0481 80105  
**MAIL** lisneris@lisneris.it  
**WEB** www.lisneris.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1879  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
ed ecosostenibile

**ETTARI** 74 **BOTTIGLIE** 400.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Alvaro Pecorari  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alvaro Pecorari  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alvaro Pecorari  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### FRILI COLLI ORIENTALI BIANCO RONCO DELLE ACACIE 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5%  
€24 | Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi

Sfoggia un manto compatto, paglierino. Lo scrigno odoroso si apre con erbe aromatiche, fiori gialli e mango, poi dona frutta secca e spezie, banana, torrone e crema pasticciera. Sorso avvolgente, setoso e ben supportato da sapidità e freschezza che conducono l'allungo su tracce tropicali e speziate. Terrina di coniglio.

### FRILI FRIULANO NO NAME 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### FRILI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO RAMATO 2020

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### FRILI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €15  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### (92) FRILI ISONZO LIS 2017

Bianco Doc - Pinot grigio 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon 20%  
Alc.13,5% | €33 | Bt.25.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 10 mesi  
e Legno 11 mesi

Giallo paglierino dal meraviglioso esordio odoroso: una miscellanea di frutta gialla, mandarino e crema al limone intrecciate a erbe officinali, fiori gialli e zenzero candito. Avvolgente, il sorso viene controllato da quella linea fresco-sapida che con determinazione porta a un finale tutto di erbe officinali. Risotto allo zafferano.

### (91) TAL LÛC CUVÉE 5.6

Bianco Dolce - Verduzzo friulano 95%, Riesling 5% | Alc.10% | €65 (0,375l)  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 28 mesi e Legno 36 mesi  
Oro lucente. Complesso e raffinato è un profuvio di miele di eucalipto, datteri, propoli; poi scorza d'arancia essiccata, fiori gialli, fieno d'alpeggio, rosmarino, resine ed effluvi balsamici. In bocca è dolce, equilibrato da un'insospettabile freschezza e sapidità che rendono la beva interminabile. Bavarese di ricotta e arance.

### FRILI ISONZO CHARDONNAY JUROSA 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €24  
Bt.25.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### FRILI ISONZO PINOT GRIGIO GRIS 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €24  
Bt.45.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### FRILI ISONZO SAUVIGNON PICOL 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €24 | Bt.40.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### LIS NERIS 2016

Rosso Igt - Merlot 90%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.13,5% | €40  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

FRILI COLLI  
ORIENTALI PINOT BIANCO  
TULLIO ZAMÒ 2015

FRILI COLLI  
ORIENTALI BIANCO RONCO  
DELLE ACACIE 2013

LIS 2012 | 2015 | 2016

TAL LÛC 2009 | 2012

Per l'ennesima volta, e sottolineiamo con merito, si pone al vertice dell'azienda e conquista l'eccellenza l'inossidabile blend, must dei vini bianchi del Collio, Braide Alte prodotto da un brillante intuito dei fratelli Tonino e Valneo fin dal lontano 1996, epoca in cui i vini bianchi erano spesso ancora spesso a corredo dei vini rossi. Una sola collina e un unico vigneto con più varietà al suo interno, compongono il plus che è alla base di questo successo; il resto dell'affermazione del Collio Bianco è dato dalla passione per il vino e per la terra che i Livon hanno impresso nel loro Dna.

**INDIRIZZO** Via Montarezza,  
33 - Dolegnano - 33048 San  
Giovanni al Natisone (UD)  
**TELEFONO** 0432 757173  
**MAIL** info@livon.it  
**WEB** www.livon.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1964  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 180 **BOTTIGLIE** 800.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Valneo e Tonino Livon  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Genio  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Emanuele Mian  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

La famiglia Lupinc dal 1970 è stata tra le prime aziende a imbottigliare i prodotti del Carso. Per conservarli utilizza da allora una vecchia cantina scavata nella roccia nel 1913. È lì, nella profondità della terra, che vengono concepiti i vini, tutti da varietà della tradizione carsica: vitovska, terrano, malvasia istriana con l'aggiunta del tocai friulano. La versione Amber della Malvasia, che merita il riconoscimento di miglior vino tra quelli presentati in degustazione, viene sottoposta a una lunga fermentazione sulle bucce e a ben tre anni di maturazione in botti grandi di rovere.

**INDIRIZZO** Frazione Prepotto, 11/B  
34011 Duino Aurisina (TS)  
**TELEFONO** 339 7456210  
**MAIL** info@lupinc.it  
**WEB** www.lupinc.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1970  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 24.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Matej Lupinc  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Matej Lupinc  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Matej Lupinc  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷 (92) BRAIDE ALTE 2019

Bianco Igt - Chardonnay 40%, Sauvignon 40%, Picolit 15%, Moscato giallo 5% | Alc.14% | €30 | Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi  
Paglierino splendente dai riflessi dorati. Impatto signorile, una fusione di scorza d'agrumi, frutta gialla, uvetta sotto spirito, miele, frollino al limone, macchia mediterranea e soffi fumé. All'assaggio è aristocratico, materico, sapido, ottimo equilibrio fino alla chiusura balsamica e agrumata. Spaghetti alla bottarga e pomodorini.

### 🍷🍷 COLLIO MERLOT TIAREMATE 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €21 | Bt.3.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷 COLLIO FRIULANO MANDITOCAL 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €22  
Bt.6.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷🍷 COLLIO PINOT BIANCO CAVEZZO 2018

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.4.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷🍷 COLLIO MALVASIA SOLUNA 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €16  
Bt.7.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷 COLLIO RIBOLLA GIALLA 2019

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €15  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷 BRAIDE ALTE  
2016 | 2017 | 2018

### 🍷🍷🍷 ➡ VITOVSKA AMBER 2017

Rosato Igt - Vitovska 100% | Alc.13,5% | €22  
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Oro bianco, splendente. Bouquet originale con enfasi su timbri fruttati di arancia rossa e albicocca a cui si aggiungono miele balsamico, legno di rosa, noce moscata e salsedine. Palato equilibrato, dapprima glicerico poi intriso di bella freschezza balsamica e sapidità. Sfuma molto lentamente. Lumache di mare.

### 🍷🍷 MALVASIA 2019

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷 BIANCO STARA BRAIDA 2019

Bianco Igt - Vitovska 34%, Malvasia istriana 33%, Tocai friulano 33% | Alc.14% | €22 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷 TERRANO 2017

Rosso Igt - Terrano 100% | Alc.12,5% | €18  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## MAGNÀS

La famiglia Visintin è sempre stata un punto di riferimento per la produzione enologica dell'area di Cormons. L'azienda Magnàs, nome che deriva dal soprannome dato alla famiglia, nasce per opera del nonno Giovanni, un precursore in ambito vitivinicolo; dopo ci fu il passaggio del testimone al figlio Luciano avvenuto nei primi anni '70, con il compito di rimodernare l'attività e impostare l'attuale azienda. Il figlio Andrea dall'inizio degli anni '90, ha dato una svolta decisiva verso la qualità. L'ottima Malvasia continua a essere protagonista, per il quarto anno consecutivo.

**INDIRIZZO** Via Corona, 47

34071 Cormons (GO)

**TELEFONO** 0481 60991

**MAIL** info@magnas.it

**WEB** www.magnas.it

**ANNO FONDAZIONE** 1969

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Andrea e Luciano Visintin

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Andrea Visintin

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Andrea Visintin

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** No

## MASUT DA RIVE

Una nuova cantina e macchine per la diraspatura rinnovate. Sono i passi che l'azienda di Mariano ha compiuto a sostegno di un progetto di sviluppo deciso dalla famiglia Gallo con l'obiettivo di produrre vini più puliti, raffinati, di alto profilo qualitativo. Tutte le varietà bianche della vendemmia 2020 hanno sperimentato un processo di macerazione prefermentativa in pressa, a bassa temperatura, protrattasi per una decina di ore. La volontà di Mattia Morsan e Fabrizio Gallo - che condividono la responsabilità della gestione enologica - è una maggiore estrazione di profumi e colore.

**INDIRIZZO** Via Manzoni, 82

34070 Mariano del Friuli (GO)

**TELEFONO** 0481 69200

**MAIL** info@masutdarive.com

**WEB** www.masutdarive.com

**ANNO FONDAZIONE** 1995

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 28 **BOTTIGLIE** 130.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Fabrizio e Marco Gallo

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Fabrizio

Gallo, Mattia Morsan

**CONDUZIONE AGRONOMICA** Marco Gallo

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MALVASIA 2020

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.14,5% | €16

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**Meraviglioso giallo, delicato e segnato da uno spettro odoroso gradevole: timo, rosmarino, maggiorana e fieno estivo accompagnano la pera abate e la pesca tabacchiera. Indizi salmastri e resinosi. Materico e rotondo, ma proporzionato da freschezza e sapidità nell'allungo. Congedo sui temi di frutta ed erbe. Spiedini di gamberi.**

## COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €16

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €16

Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €16

Bt.2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## SAUVIGNON 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €16

Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## CABERNET FRANC 2019

Rosso Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.13% | €16

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ISONZO DEL FRIULI PINOT NERO MAURUS 2016

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €40

Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Rosso rubino. Debutto olfattivo con piccoli frutti rossi, fragolina di bosco, arancia sanguinella, prugna e ciliegie sotto spirito. Seguono allusioni di resine e sottobosco. Sorso morbido con tannini in evidenza ma ben gestiti da un adeguato corpo. Finale segnato dalla freschezza balsamica. Filetto di maiale alla senape.**

## ISONZO DEL FRIULI CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €14

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ISONZO DEL FRIULI ROSSO SASSIROSSI 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.13,5%

€18 | Bt.23.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ISONZO DEL FRIULI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €14

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ISONZO DEL FRIULI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €14

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## ISONZO DEL FRIULI PINOT GRIGIO JESIMIS 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €28

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 11 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

La caratteristica principale della Meroi, e uno dei suoi meriti, è la capacità di far risaltare nei vini prodotti le peculiarità dei singoli vigneti da cui provengono le uve. L'areale di Buttrio è uno dei cru più importanti del Friuli Colli Orientali e la sua conformità orografica unita alla particolare situazione climatica, permettono un lavoro di campagna minuzioso e proficuo. Nascono così i vari Pesarin, Dominin, Duri, Barchetta, e altri vini, bianchi o rossi che siano, realizzati con cultivar diverse ma uniti dalla capacità dell'uomo di saper leggere cosa può offrire il territorio.

**INDIRIZZO** Via Stretta, 7/B  
33042 Buttrio (UD)  
**TELEFONO** 0432 673369  
**MAIL** info@meroi.wine  
**WEB** www.meroi.wine  
**ANNO FONDAZIONE** 1920  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 65.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Paolo Meroi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Mirko Degan  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Mirko Degan  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

Un blend di uve della più consolidata tradizione regionale, prodotto per la prima volta, si pone in cima a i campioni presenti per l'edizione 2022 di Vitae. Questo risultato ha una doppia valenza. Innanzitutto conferma che l'azienda di Palazzolo dello Stella, località a ridosso del litoraneo dell'alto Adriatico, è sempre orientata a migliorare le sue proposte. In secondo luogo che la pianura friulana, ricca di argilla e sabbie, riesce a dare con costanza ottimi risultati e le basse rese in campagna possono offrire vini complessi, dalle lunghe maturazioni, adatti anche agli affinamenti.

**INDIRIZZO** Via Casali Modeano,  
1 - Località Modeano - 33056  
Palazzolo dello Stella (UD)  
**TELEFONO** 0431 58244  
**MAIL** info@modeano.it  
**WEB** www.modeano.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1982  
**VITICOLTURA** Certificazione SQNPI  
**ETTARI** 32 **BOTTIGLIE** 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Gabriele Vialeto  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Andrea Romano Rossi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Gabriele  
Vialeto, Andrea Romano  
Rossi, Stefano Amadeo  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO ZITELLE PESARIN 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14,5% | €50 | Bt.800  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 10 mesi

Paglierino luminoso e generoso nei profumi: mela golden e pesca gialla, i profili morbidi di mandorla caramellata, arancia candita, crème brûlée, impronte di salsedine. Assaggio solare e di spessore, ben equilibrato dall'incessante rincorrersi di acidità e sapidità. Epilogo di frutta e agrumi. Zuppa di porcini e finferli.

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA ZITELLE DURI 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14,5% | €50  
Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO VIGNA DOMININ 2016

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.15% | €50  
Bt.2.300 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.7.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### +++ FRIULI COLLI ORIENTALI ROSSO NESTRI 2018

Rosso Doc - Merlot 60%, Refosco dal peduncolo rosso 40% | Alc.14%  
€15 | Bt.16.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati e erborinati

### +++ ● FRIULI BIANCO 2019

Bianco Doc - Malvasia 25%, Pinot grigio 25%, Sauvignon 25%, Tocai friulano 25% | Alc.13% | €12 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio 16 mesi  
**Veste gialla paglierino lucente. Ingresso spiccatamente floreale che riporta al mughetto e al biancospino. Giungono poi suggestioni di mela verde, mentuccia, santoreggia ed erbe officinali tritate. Sorso di buon corpo, dominato dalla tensione fresco-sapida che conduce al finale che evoca le erbe aromatiche. Orzotto alle erbette.**

### ++++ FRIULI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €9  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++++ FRIULI CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €9  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### +++ FRIULI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €9  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ FRIULI CABERNET SAUVIGNON 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13%  
€9 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ FRIULI MALVASIA 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5% | €9  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## MONVIERT

Interessante e ricca sequenza di campioni proposta dall'azienda di Spessa di Cividale. Appartengono soprattutto la linea Martagona che riguarda i vini realizzati da specifici vigneti e terreni diversi tra loro. Il nome prende spunto nome del giglio, il martagone, che è legato alla chiesetta votiva dedicata a San Giuseppe, a ridosso delle sede aziendale. Particolarmente apprezzato è il Picolit 2017 e per il suo equilibrio gustativo, per i suoi corredi sensoriali molto aderenti alla tipologia, anche in virtù dall'appassimento sui graticci, guida la classifica aziendale.

**INDIRIZZO** Via Strada di Spessa,  
8 - 33043 Cividale del Friuli (UD)  
**TELEFONO** 0432 716172  
**MAIL** info@monviert.com  
**WEB** www.monviert.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1986  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 87 **BOTTIGLIE** 350.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Francesco, Fulvio  
e Stefania Zorzettig  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Emilio Del  
Medico, Fulvio Zorzettig  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Alessio  
Zorzettig, Emilio Del Medico  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MURVA

La mano felice di Alberto Pelos, anima principale dell'azienda goriziana, si percepisce nettamente nei vini presentati. Corrispondenza alla varietà, pulizia estrema al naso e al gusto, equilibrio e, per ultimo ma non certo di minore importanza, uno stile moderno che offre piena soddisfazione alla bevibilità. Sono questi, in breve, i pregi dei prodotti che Alberto, da un piccolo appezzamento di terra è riuscito ad ottenere in una manciata di anni, con metodo e lungimiranza, tanto da risultare oggi uno dei produttori di rilievo della piana dell'Isonzo.

**INDIRIZZO** Via Celso Macor,  
1 - 34070 Moraro (GO)  
**TELEFONO** 0481 809079  
**MAIL** info@murva.it  
**WEB** www.murva.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2009  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 18.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Renata Pizzulin  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Alberto Pelos  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alberto Pelos  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2017

Bianco Docg Passito - Picolit 100% | Alc.14% | €35 (0,5l)  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Oro lucente. Ventaglio olfattivo articolato che evoca golose note di agrumi canditi, gelée di frutta e fiori d'arancio. Tocchi di miele di fiori e zafferano inseguono delicate folate d'incenso. L'ingresso dolce, sfodera una buona acidità per divenire setoso e ricco, con precise memorie olfattive. Biscotti di Raveo.

FRIULI COLLI ORIENTALI  
SAUVIGNON MARTAGONA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €12  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

FRIULI COLLI ORIENTALI  
FRIULANO MARTAGONA 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

FRIULI COLLI ORIENTALI  
PINOT GRIGIO MARTAGONA 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €12  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRIULI COLLI ORIENTALI  
CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €12  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO  
DAL PEDUNCOLO ROSSO MARTAGONA 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
€14 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## FRIULI ISONZO MALVASIA MELARIS 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €18  
Bt.3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

Giallo paglierino lucente. Intrigante corredo aromatico cesellato da intrecci di fiori d'arancio, frutta gialla e agrumi. Seguono wafer al limone e fienagione estiva. La beva incide su binari fresco-sapidi ben proporzionati da un morbido e lento epilogo che ricorda il mandarino e la salsedine. Carpaccio di orata con olio del Carso.

## FRIULI ISONZO SAUVIGNON CORVATIS 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14,5% | €17  
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## FRIULI ISONZO SAUVIGNON TEOLIS 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €19  
Bt.3.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FRIULI ISONZO CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.1.900 | Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRIULI ISONZO  
CHARDONNAY PALADIS 2018

FRIULI ISONZO  
MALVASIA MELARIS 2017

Sembra inarrestabile la crescita qualitativa delle etichette della famiglia Muzic che quest'anno porta ben due vini a fregiarsi del riconoscimento dell'eccellenza. La competenza dei giovani fratelli Fabijan ed Elija ha garantito ulteriore energia con un'attenzione in vigna e in cantina che già papà Giovanni non aveva mai fatto mancare. Stare Brajde esce con la nuova etichetta che un gruppo di aziende ha condiviso nel tentativo di aumentare la visibilità sul mercato del blend storico del Collio che riunisce le uve autoctone a bacca bianca.

**INDIRIZZO** Località Bivio, 4 - 34070 San Floriano del Collio (GO)  
**TELEFONO** 0481 884201  
**MAIL** info@cantinamuzic.it  
**WEB** www.cantinamuzic.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1963  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTAGLI** 22 BOTTIGLIE 100.000  
**PRODUZIONE** OLEARIA No  
**PROPRIETÀ** Giovanni Muzic  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Giorgio Bertossi, Fabijan Muzic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Elija Muzic  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Il nome della cantina e quello di un vino: "El neri di Norina". Stefano Bernardis non ha mai avuto dubbi che i prodotti dell'azienda che conduce sul Collio dovessero portare in etichetta il nome della madre Norina Pez. Un attaccamento alla famiglia, alla terra, al vino e anche un sentimento di riconoscenza per la vita di fatica dei genitori che hanno trascorso la propria esistenza a coltivarla intuendone, già negli anni Settanta, le potenzialità enologiche. La laurea in enologia gli ha permesso di iniziare un percorso di sempre maggiore accrescimento qualitativo.

**INDIRIZZO** Via Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (GO)  
**TELEFONO** 345 4181350  
**MAIL** info@norinapez.it  
**WEB** www.norinapez.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1960  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTAGLI** 7 BOTTIGLIE 40.000

**PRODUZIONE** OLEARIA No  
**PROPRIETÀ** Stefano Bernardis  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Stefano Bernardis  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Stefano Bernardis  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (93,5) COLLIO BIANCO STARE BRAJDE 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 50%, Malvasia istriana 30%, Ribolla gialla 20% | Alc.14% | €20 | Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi  
 Color mimosa e dalla verve unica. Patrimonio olfattivo di erbe aromatiche e macchia mediterranea tra cui mirto e ginepro, poi agrumi essiccati, frollino al limone e una carezza fumé. Palato ovattato, preciso e raffinato, controllato da un'ininterminabile spallata acida, sapida e balsamica. Lungo finale. Risotto con capesante.

### ++++ (91) COLLIO FRIULANO VALERIS 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €16  
 Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
 Paglierino luminoso. Naso elegante, complesso, che sul delicato tappeto di erbe mediterranee e rosmarino, propone foglia di cappero, pesca saturnia e polpa di agrumi. Cenni di pietra spaccata. In bocca è vigoroso, in equilibrio grazie a una matrice fresco-sapida. Congedo lungo e corrispondente. Rotolo di coniglio al tartufo.

### ++++ COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5%  
 €16 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ COLLIO SAUVIGNON PAJZE 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €16  
 Bt.13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### +++ FRIULI ISONZO MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €18 | Bt.5.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ COLLIO CABERNET SAUVIGNON 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €18  
 Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

++++ COLLIO BIANCO  
STARE BRAJDE 2018

++++ COLLIO  
FRIULANO VALERIS 2018

### +++ SCHIOPPETTINO 2018

Rosso Igt - Schioppettino 100% | Alc.13% | €15 | Bt.4.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino. L'espressione varietale di pepe nero domina il naso, poi resine, piccoli frutti rossi macerati, viola, bacche di ginepro e chiodi di garofano. Tannini succulenti, aggraziati, che con una scia sapida lasciano la bocca ingolosita da continui richiami speziati. Pappardelle al ragù di lepre.

### +++ EL NERI DI NORINA ROSSO 2016

Rosso Igt - Merlot 50%, Schioppettino 50% | Alc.14,5% | €30  
 Bt.1.300 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €15  
 Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### +++ COLLIO MERLOT 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €20 | Bt.3.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati



La cantina Obiz è inserita in un borgo storico distante 10 km da Grado e vicinissima ad Aquileia e alla città fortezza di Palmanova. L'azienda è impegnata da tempo in un'opera di tutela del territorio in cui opera che è particolarmente vocato per la coltivazione del refosco dal peduncolo rosso. Dal punto di vista documentale il vitigno è in questa zona da almeno 500 anni tanto da aver assunto nel tempo caratteristiche uniche dovute al contesto. Ed è proprio il Refosco a imporsi sugli altri campioni. Austero e invitante al tempo stesso, dal colore sanguigno e dalla beva appagante.

**INDIRIZZO** Borgo Gortani, 2  
33052 Cervignano del Friuli (UD)  
**TELEFONO** 0431 31900  
**MAIL** info@obiz.it  
**WEB** www.obiz.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 80.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Yunmani Bergamasco  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Francesco Visintin  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Yunmani Bergamasco  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Nel cuore del Carso triestino la famiglia Ostrouska ricava da pochissimi ettari alcune migliaia di bottiglie testimoni di una viticoltura di fatiche sui difficili terreni di questo roccioso altipiano calcareo. La vitovska con il terrano e la malvasia sono i vitigni che più di altri hanno saputo adattarsi e leggere le caratteristiche di questa zona di confine dove i vigneti rubano la terra alla roccia, vengono sferzati dal vento di bora e si sporgono sul mare Adriatico. Nel calice si ritrovano profumi di macchia mediterranea e sorsi affilati, sapidi e asciutti.

**INDIRIZZO** Sagrado, 1  
34010 Sgonico (TS)  
**TELEFONO** 040 2296672  
348 9214743  
**MAIL** info@ostrouska.it  
**WEB** www.ostrouska.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1986  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 3 **BOTTIGLIE** 6.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Ostrouska  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Sharon Ostrouska  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Sharon Ostrouska  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ††† ➔ FRIULI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13% | €14  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 16 mesi

**Drappeggio rosso rubino. Naso intenso di confettura di prugne e frutta sotto spirito, tracce resinose e salmastre e cenni balsamici di eucalipto. Ingresso volumico ed equilibrato dall'adeguato apporto glicerico. Tannini cesellati; va a spegnersi senza fretta con continue e ricche trame fruttate. Spezzatino in umido con patate.**

### ††† ROSSO NATISSA 2018

Rosso Igt - Merlot 50%, Refosco dal peduncolo rosso 50% | Alc.13%  
€18 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ††† FRIULI MERLOT 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €14 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ††† FRIULI TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.13%  
€14 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### †† FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €12  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### †† FRIULI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13%  
€12 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ††† VITOVSKA 2019

Bianco Igt - Vitovska 100% | Alc.13% | €13 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

**Giallo compatto e luminoso. Comparto odoroso di gradevole apertura con agrumi canditi, fiori di tiglio e camomilla a cui si aggiunge un ricordo di fieno. Il sorso è asciutto, sapido, quasi ruvido con la mineralità che accompagna la beva. Epilogo con richiami mediterranei. Crudo di scampi.**

### †† MALVASIA 2019

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.12% | €13  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### †† TERRANO 2019

Rosso Igt - Terrano 100% | Alc.11% | €13 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### † SPUMANTE CARPEDIEM BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Malvasia istriana 60%, Chardonnay 20%, Sauvignon 20% | Alc.12% | €12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ALESSANDRO PASCOLO

Mentre il nuovo vigneto multivarietales messo a dimora accanto alla cantina continua a irrobustirsi, il tepore delle colline di Ruttars, sul Collio, durante la vendemmia 2019 ha regalato un emozionante Friulano che in degustazione ha sfiorato il riconoscimento dell'eccellenza. La bassa resa di soli 50 quintali a ettaro, la favorevole esposizione dei filari a sud/sud-est e i trent'anni di vita delle viti hanno portato in bottiglia un prodotto di alta qualità confermando la capace mano di Alessandro Pascolo nell'arrivare a concepire vini equilibrati e di grande nitore.

**INDIRIZZO** Località Ruttars, 1  
34070 Dolegna del Collio (GO)  
**TELEFONO** 0481 61144  
**MAIL** info@vinipascolo.com  
**WEB** www.vinipascolo.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2006  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 20.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Pascolo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessandro Pascolo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessandro Pascolo  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## PIERPAOLO PECORARI

"Voglio fare vini classici ed eleganti" ama ricordare Pierpaolo Pecorari da mezzo secolo interprete della viticoltura della destra Isonzo, nell'alta pianura isontina. E i vini proposti lo dimostrano senza indecisioni. Sono tutti in purezza, riuniti dall'azienda in due linee di produzione caratterizzate dall'età dei vigneti: le selezioni cru con i filari che hanno un'età media di 40 anni; i classici con viti a dimora da 10 e 15 anni. Per le maturazioni dei rossi vengono utilizzate barrique. È stata la Malvasia a mettersi in evidenza in degustazione.

**INDIRIZZO** Via Tommaseo, 56  
34070 San Lorenzo Isontino (GO)  
**TELEFONO** 0481 808775  
**MAIL** info@pierpaolopcorari.it  
**WEB** www.pierpaolopcorari.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1970  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 31 **BOTTIGLIE** 200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Pierpaolo Pecorari  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Pierpaolo Pecorari  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### COLLIO FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €14  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Un giallo dalla splendida lucentezza che rimanda al sole anche nei profumi: riconoscimenti di frutta matura gialla, mandorla dolce e fiori di tiglio. Delicati effluvi balsamici ed erbe officinali. Ottimo corpo nel quale l'avvolgenza iniziale viene ben bilanciata da freschezza e sapidità. Durevole. Pappardelle al ragù bianco di coniglio e finocchietto.

### COLLIO PINOT BIANCO 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### COLLIO BIANCO AGNUL 2018

Bianco Doc - Tocai friulano 50%, Pinot bianco 40%,  
Sauvignon 10% | Alc.13% | €18 | Bt.1.000 | Ferm. Legno  
e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### COLLIO MERLOT ROSSO DI PONCA 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLIO MALVASIA 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5%  
€14 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### MALVASIA 2020

Bianco Igp - Malvasia istriana 100% | Alc.12,5% | €15  
Bt.2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino luminoso. L'olfatto evoca fiori bianchi primaverili ed erbe aromatiche fresche, tra cui spicca la mentuccia, poi tè verde e agrumi. Piacevole beva incentrata sulla balsamicità, proporzionata dalla morbidezza glicerica. Garbati racconti floreali ed erbacei nel finale. Crema di bufala con tartare di pomodori ed erbe.

### REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO TAO 2018

Rosso Igp - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
€20 | Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### SAUVIGNON 2020

Bianco Igp - Sauvignon 100% | Alc.13% | €15  
Bt.32.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### PINOT BIANCO 2019

Bianco Igp - Pinot bianco 100%  
Alc.13% | €15 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## PETTRUCCO

Mai come in questa edizione di Vitae, l'enologo Flavio Cabas ha saputo estrarre dalle uve del cru aziendale Ronco del Balbo (già di proprietà di Italo Balbo, il noto trasvolatore) una serie di vini di così alta qualità. Tre rossi eccezionali, a conferma delle caratteristiche microclimatiche che fanno dei vigneti posti sulle colline di Buttrio - a poco meno di 200 metri sul livello del mare - la patria dei grandi rossi della denominazione Colli Orientali. Elemento comune tra i tre vini le basse rese in vigna: si va dai 30 quintali ettaro del Pignolo ai 60 del Refosco dal peduncolo rosso.

**INDIRIZZO** Via Morpurgo,  
12 - 33042 Buttrio (UD)  
**TELEFONO** 0432 674387  
**MAIL** info@vinipetrucchio.it  
**WEB** www.vinipetrucchio.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1981  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 70.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Lina e Paolo Petrucchio  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Flavio Cabas  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Flavio Cabas  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## PETRUSSA

Era già nell'ordine delle cose. Nella scorsa edizione di Vitae avevamo posto in evidenza il lavoro certosino di Paolo e Gianni messo in atto da qualche anno nel selezionare i pochi filari, le migliori piante e le migliori uve adatte a dar vita al miglior Schioppettino possibile originato dai vigneti aziendali: quello etichettato S.Elena. Si sono ripetuti, anzi superati e meritano senza indugio il sigillo del Tastevin. Coltivare quest'uva nativa, ribelle e difficile, e farne un ottimo vino è una cosa per pochi, ricavarne un'eccellenza di tale livello riesce solo agli impavidi sognatori.

**INDIRIZZO** Via Albana, 49  
Località Albana - 33040  
Prepotto (UD)  
**TELEFONO** 0432 713192  
**MAIL** petrussa@petrussa.it  
**WEB** www.petrussa.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1900  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 45.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Petrussa  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo Petrussa  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gianni Petrussa  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ (91) FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO RONCO DEL BALBO 2016

Rosso Doc - Pignolo 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 36 mesi

Rubino impenetrabile. Naso intrigante e variegato. Frutta sotto spirito e more di rovo, confettura di prugne e succo d'arancia rossa. Poi resine, scie fumè, cenni di cacao, caffè e tabacco. Avvolgente e materico, dalla raffinata freschezza. Il tannino è ben fuso. Lentissimo e corrispondente. Tagliata di angus.

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RONCO DEL BALBO 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.15% | €18  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 20 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT RONCO DEL BALBO 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 20 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI BIANCO CABAS RONCO DEL BALBO 2019

Bianco Doc - Malvasia 28%, Sauvignon 27%, Chardonnay 25%,  
Tocai friulano 20% | Alc.13,5% | €18 | Bt.2.500 | Ferm. Legno  
e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.14,5% | €12  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RONCO DEL BALBO 2011

### ++++ (94) FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO S. ELENA 2018

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.13% | €60  
Bt.1.150 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino. Esordio raffinato, pepe nero di varie provenienze, arancia rossa, peonia, ribes nero e mora di gelso croccanti, incenso, effluvi balsamici. Palato vibrante, di grande equilibrio. Tannino vellutato e proseguo sorretto da freschezze e sapidità che conducono al lentissimo e corrispondente congedo. Spalla di agnello al forno.

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.13% | €32  
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT ROSSO PETRUSSA RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €32  
Bt.890 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ PENSIERO 2017

Bianco Igt Passito - Verduzzo friulano 100% | Alc.12%  
€30 (0,375) | Bt.728 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY S. ELENA 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14,5% | €25  
Bt.3.470 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO S. ELENA 2017

Accostarsi ai vini di Roberto è sempre una sorprendente scoperta, anche se si conoscono già. È il caso del Friulano, prodotto in azienda dagli anni '60 dal papà Egidio, chiamato il Ribel, da sempre un plus dell'azienda di Cormons e con la vendemmia 2019 evidenzia tutto il suo grande valore. Le viti di oltre cinquant'anni che hanno raggiunto il perfetto equilibrio produttivo, il clima benedetto di Pradis, cru storico del Collio e le indiscusse capacità di Roberto ci hanno consegnato uno migliori Friulano presenti in questa edizione di Vitae. Un plauso anche alla Malvasia e al Bianco Jelka.

**INDIRIZZO** Località Pradis,  
11 - 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 60347  
**MAIL** info@picech.com  
**WEB** www.picech.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1920  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Roberto Picéch  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Picéch  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Roberto Picéch  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Terre Magre e Clâr de Lune si riferiscono a due specifiche linee della ricca proposta aziendale. La prima ricorda la principale caratteristica dei suoli in cui ha sede ed opera l'azienda, il Friuli delle Grave, dove si trovano terreni alluvionali, ghiaiosi, in cui i vigneti esprimono vini dai profumi e gusti ben identificabili. Clâr de Lune, espressione friulana che significa "chiaro di luna", interessa la linea dei vini contraddistinti dal loro colore tenue, dalla freschezza gustativa e dalla piacevolezza di beva.

**INDIRIZZO** Via Pordenone, 33  
33080 San Quirino (PN)  
**TELEFONO** 0434 963100  
**MAIL** welcome@piera1899.com  
**WEB** www.piera1899.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1899  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica certificata

**ETTARI** N.d. **BOTTIGLIE** 1.200.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Gruppo Piera Martellozzo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Gianpietro Poveglian  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gianpietro Poveglian  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🍷🍷🍷 (92) COLLIO FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Paglierino sfavillante. Complesso e aristocratico, privilegia dapprima suggerimenti di pera ruggine, pasta di mandorle e biscotto al malto. Riecheggia di zenzero, pepe bianco e noce moscata. Tocchi di polvere da sparo sullo sfondo. Al palato è sapido, deciso e volumico, bilanciato. Progressione aromatica eccellente. Spaghetti alle mazzancolle e pistacchi di Bronte.

## 🍷🍷🍷 COLLIO MALVASIA 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €18  
Bt.4.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷🍷🍷 COLLIO BIANCO JELKA 2016

Bianco Doc - Ribolla gialla 40%, Tocai friulano 40%, Malvasia istriana 20% | Alc.13,5% | €32 | Bt.3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷🍷🍷 COLLIO PINOT BIANCO 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €18  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## 🍷🍷 FRIULI CHARDONNAY TERRE MAGRE 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €14  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo tenue dal naso fragrante, con fiori gialli, macedonia di frutta croccante ed echi tropicali di succo d'ananas. Seguono soffi di rosmarino, fiori d'acacia e scorza d'arancia. L'ingresso è fresco, supportato da bella sapidità e morbidezza. Si allontana tra agrumi e fiori primaverili. Baccalà con zuppetta di cannellini e rosmarino.

## 🍷🍷 FRIULI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO TERRE MAGRE 2020

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
€13 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## 🍷🍷 FRIULI SAUVIGNON TERRE MAGRE 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €13  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €13  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## 🍷🍷 PROSECCO CLÂR DE LUNE BRUT 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 87%, Pinot nero 13%  
Alc.12% | €22 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## 🍷 FRIULI GRAVE CLÂR DE LUNE 2020

Rosato Doc - altre varietà 100% | Alc.13% | €22  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

●○○○

## PIGHIN

Il consolidamento qualitativo dell'azienda di Risano è una certezza che riguarda principalmente i vini della Doc Collio prodotti nella soleggiata collina di Spessa di Capriva del Friuli ma anche quelli realizzati nella feconda piana di Risano situata nell'area della Doc Friuli Grave. Per entrambe le linee si evidenzia lo stesso stile coerente con l'area di produzione e le cultivar utilizzate. Tra i campioni presentati emerge ancora una volta la Collio Malvasia seguita dall'ottimo e classico blend Collio bianco, dal nome evocativo di Soreli, rispettivamente nelle versioni 2020 e 2019.

**INDIRIZZO** Viale Grado, 11/1  
Frazione Risano - 33050  
Pavia di Udine (UD)  
**TELEFONO** 0432 675444  
**MAIL** info@pighin.com  
**WEB** www.pighin.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1963  
**VITICOLTURA** Biologica e

biologica certificata  
**ETTARI** 160 **BOTTIGLIE** 900.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Fernando Pighin  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Cristian Peres  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Manuel Bracco**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

## MARCO PINAT

Il disegno di uno scricciolo è il simbolo che compare nelle etichette dei vini di Marco. Simbologgia la minuscola realtà enologica quale è l'azienda di Savorgnano del Torre, la zona più a nord delle colline orientali friulane. Marco è un giovane vignaiolo che non sa stare con le mani in mano e quindi da pochi filari di famiglia e alcuni in prestito, tutti in collina, decide, qualche anno fa, di fare i suoi vini. Un Friulano, un Refosco un Verduzzo vinificato secco secondo l'antica tradizione del luogo. Un unico vigneto con piante di 70 anni dà vita al Friulano Sorelle.

**INDIRIZZO** Via dei Vigneti  
Frazione Savorgnano del  
Torre - 33040 Povoletto (UD)  
**TELEFONO** 349 8125856  
**MAIL** info@marcopinatvini.com  
**WEB** www.marcopinativini.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2015

**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 1,9 **BOTTIGLIE** 3.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Marco Pinat  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Marco Pinat  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Marco Pinat  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.14,5% | €13  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**Paglierino.** Corteo odoroso che mette in fila cedro e bergamotto e a seguire ricordi tropicali di litchi e melone bianco, fiori di biancospino ed erbe aromatiche. Gusto succoso e anima di corpo, simmetrico per freschezza e sapidità. Lungo finale balsamico dalle nitide corrispondenze. Passatelli al sugo bianco di coniglio.

### COLLIO BIANCO SORELI 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 60%, Ribolla gialla 30%, Malvasia istriana 10% | Alc.14% | €21 | Bt.6.000 | Ferm. Legno e Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €13  
Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14%  
€13 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €13  
Bt.52.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO SORELLE 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.1.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 10 mesi

**Giallo paglierino.** Sentori floreali freschi di biancospino e acaia, miscellanea di agrumi e frutta a polpa bianca. Seguono trame di erbe aromatiche. Inizialmente fresco, citrino, si espande la palato mostrando corpo e morbidezze. Finale lungo, delicatamente amarognolo dai tipici cenni di mandorla. Risotto ai funghi porcini.

### FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO MASSALE 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.14,5% | €25  
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FRIULI COLLI ORIENTALI BIANCO OGNICOST 2019

Bianco Doc - Verduzzo friulano 100% | Alc.13,5% | €30 | Bt.800  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

Il grande fiume del Friuli, il Tagliamento, uno dei pochissimi in Europa a conservare il suo aspetto naturale a canali intrecciati e privo di argini artificiali, segna non solo i confini dei vigneti della famiglia Pittaro, ma firma anche le caratteristiche dei loro vini. I ciottoli sono rocce e sedimenti provenienti dalle Alpi Carniche che drenano le acque in eccesso e accumulano il calore, restituendolo la notte. L'uva sauvignon se ne avvantaggia arricchendosi di intensità aromatica e freschezza. La versione Braida Santa Cecilia arriva dai vigneti posti sulla sponda sinistra del fiume.

**INDIRIZZO** Via Tonello, 10/A - 33080 San Martino al Tagliamento (PN)  
**TELEFONO** 0434 88078  
**MAIL** info@pitars.it  
**WEB** www.pitars.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1968  
**VITICOLTURA** Convenzionale e lotta integrata

**ETTARI** 162 **BOTTIGLIE** 85.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Fratelli Pittaro  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Pittaro  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Tre rossi dell'annata 2018 a contendersi il primato di vino bandiera dell'azienda di Prepotto. A vantarsi del primo posto è un ottimo Refosco dal peduncolo rosso che mai aveva osato sopravanzare lo storico Schioppettino e il Merlot, vini simbolo dell'azienda. Il riposo in cantina ha permesso un sorpasso non facile considerando l'alta qualità degli altri competitori. Dai suoi undici ettari Denis Pizzulin realizza poche bottiglie, ma tutte di personalità che propone al mercato divise nelle categorie classici, cru - cui appartengono i tre rossi menzionati - una linea di bianchi e gli uvaggi.

**INDIRIZZO** Via Brolo, 43 33040 Prepotto (UD)  
**TELEFONO** 0432 713425  
**MAIL** info@pizzulin.com  
**WEB** www.pizzulin.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1960  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 35.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Denis Pizzulin  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Denis Pizzulin  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Denis Pizzulin  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### PIÙ PIÙ PIÙ FRIULI SAUVIGNON BRAIDA SANTA CECILIA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €10  
Bt.42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**Color paglia, contraddistinto da profumi piacevolmente varietali:** salvia, mentuccia, foglia di pomodoro, pesca bianca e agrumi rinfrescanti, tra cui il pompelmo e il kiwi. La beva è proporzionata, con un ingresso morbido e sviluppo fresco e sapido. Congedo corrispondente. Linguine alle zucchine e asparagi.

### PIÙ PIÙ PIÙ ANGELO 2018

Bianco Igt Dolce - Verduzzo friulano 70%, Malvasia istriana 30% | Alc.13% | €25 (0,5l) | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticciera secca, torte o cioccolato

### PIÙ PIÙ PIÙ FRIULI FRIULANO VIGNA SAN CRISTOFORO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €7 | Bt.42.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### PIÙ PIÙ PIÙ MALVASIA BRAIDA SANTA CECILIA 2020

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.12% | €7 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### PIÙ PIÙ PIÙ FRIULI CHARDONNAY BRAIDA SANTA CECILIA 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €7 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### PIÙ PIÙ PIÙ FRIULI PINOT GRIGIO BRAIDA SANTA CECILIA 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €7 | Bt.54.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### PIÙ PIÙ PIÙ FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.14% | €20 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Manto rosso rubino. Incipit olfattivo fruttato, con racconti di prugna e ciliegia, rimandi di erbe mediterranee, viola e lavanda. Dелicate spezie: cannella e chiodi di garofano accompagnano alla beva avvolgente ed equilibrata, con tannino vellutato, sapidità decisa e freschezza nella balsamica chiosa. Petto d'anatra alla senape.**

### PIÙ PIÙ PIÙ FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT SCAGLIA ROSSA RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €20  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### PIÙ PIÙ PIÙ FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.13% | €15  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### PIÙ PIÙ PIÙ FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €15  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### PIÙ PIÙ PIÙ FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €15  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### PIÙ PIÙ PIÙ FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON LASTRIS 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €15  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## PODVERSIĆ

I vini di Damijan parlano da sé, non resta molto da aggiungere, magari però vale la pena ammettere che a ogni vendemmia non smettono di stupire poiché mettono man mano in luce un aspetto che prima forse pareva insignificante o scontato ma che ora risulta determinante. A volte la vellutata materia, a volte la sorprendente freschezza balsamica, a volte è la complessità gustativa che meraviglia per la sua beva semplice, immediata e che sembra un paradosso. Tra i vigneti ripidi del Monte Calvario tutto sembra ben governato dalle regole complesse e allo stesso tempo semplici della natura, anche i vini di Damijan Podversic.

**INDIRIZZO** Via degli Eroi,  
33 - 34170 Gorizia (GO)  
**TELEFONO** 0481 78217  
**MAIL** damijan@  
damijanpodversic.com  
**WEB** www.damijanpodversic.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1988  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 32.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Damijan Podversic  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Damijan Podversic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Damijan  
Podversic, Alessandro Zanutta  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ISIDORO POLENCIC

Che il Fisc dei Polencic possedesse una marcia in più era noto da molto tempo e quindi finalmente si può celebrare la sua consacrazione nell'Olimpo dei vini. Ottima esposizione a Sud nei vigneti del cru di Plessiva, bassa resa per pianta e collaudato utilizzo della botte grande di rovere sono le basi di questo straordinario Friulano. Non meno elegante è l'Oblin, uvaggio internazionale prodotto fin dal 1992. Anche in questo caso, oltre alle capacità di campagna, paiono evidenti le precise abilità dell'uso del tonneau di rovere di Slavonia da parte di Michele e Alex.

**INDIRIZZO** Località Plessiva,  
12 - 34071 Cormòns (GO)  
**TELEFONO** 0481 60655  
**MAIL** info@polencic.com  
**WEB** www.polencic.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1800  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 28 **BOTTIGLIE** 130.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Isidoro Polencic  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Michele  
Polencic, Alex Polencic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Michele  
Polencic, Alex Polencic  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (94) RIBOLLA GIALLA 2017

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.14% | €41  
Bt.11.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

**Oro lucente. Complesso, di classe, al naso offre dapprima datteri, fico d'India, fiori di capperio, agrumi canditi e miele di zagara, poi erbe aromatiche, foglia d'incenso e balsamicità. Al sorso è vellutato, materico. Equilibrio perfetto su sale e freschezza. Interminabile nei rimandi olfattivi. Tartare di tonno.**

### ++++ (93) MALVASIA 2017

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €41  
Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

**Dorato. Inebria con una profusione di corrispondenze varietali e fumé, frutta secca e candita, salicornia, miele, zuppa inglese e spezie. Al gusto l'avvolgenza è governata da sapidità e spalla acida. Lunghissimo. Lingue all'astice.**

### ++++ (92) NEKAJ 2017

Bianco Igt - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €41  
Bt.4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

**Oro. Profuma d'albicocca e papaia disidratate, fiori di camomilla, miele d'acacia, salvia, dragoncello, arachidi, zafferano e cardamomo. Solare, morbido, bilanciato, saporito, balsamico, infinito. Orata al sale di Pirano.**

### ++++ KAPLJA 2017

Bianco Igt - Chardonnay 40%, Malvasia 30%, Tocai friulano 30%  
Alc.14% | €41 | Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ PRELIT 2017

Rosso Igt - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.14%  
€41 | Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ (91) COLLIO FRIULANO FISC 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €20  
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

**Drappeggio paglierino. Olfatto intrigante dagli echi fumé. Scorza di cedro e bergamotto preludono a una miscellanea di frutta bianca, macchia mediterranea, resine e bruma di mare. Di spessore la beva, bilanciata e di ottima struttura. Prosegue vellutato per chiudere adagio e con finezza. Petto di faraona in salsa agli agrumi.**

### ++++ OBLIN BLANC 2019

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Sauvignon 50% | Alc.13,5%  
€25 | Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ COLLIO PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €16  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++++ COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.8.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ++++ COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €16  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

++++ NEKAJ  
2012 | 2013 | 2016

++++ RIBOLLA  
GIALLA SELEZIONE 2010

L'azienda si trova a Novali, cuore enologico pulsante nelle colline di Cormòns, e fa capo al gruppo trevigiano Suttowine. Polje ha radici profonde nel Collio, quasi cent'anni, ed è un'ottima interprete del vino che questa denominazione produce. I campioni presentati sono tutti a bacca bianca, anche se l'azienda realizza ottimi rossi, e appartengono alla storia di questo areale. L'età media delle viti si aggira sui trent'anni. In evidenza si è posto un rappresentativo Pinot Grigio che ha superato un blend di altrettanto valore qual è il Collio bianco Fantazija.

**INDIRIZZO** Località Novali,  
11 - 34071 Cormòns (GO)  
**TELEFONO** 0481 60660  
**MAIL** info@polje.it  
**WEB** www.polje.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1926  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI 12 BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Stefano Sutto  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Antonio Cocca  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Antonio Cocca  
**VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

Acciaio per i vini bianchi e barrique per i vini rossi. La scelta delle più classiche vinificazioni per i vini che Flavio produce e che sono di ottima fattura, in linea con l'areale di Buttrio che rappresenta una delle zone più vocate della Doc Friuli Colli Orientali. Pontoni è un uomo nato e cresciuto tra i vigneti e ben conosce le potenzialità della sua terra. Si distingue il Sauvignon per la sua peculiarità di beva ed equilibrio. Seguono il consolidato, tipico Friulano e il dorato Picolit. Quest'ultimo è un vino di grande emozioni, ed è prodotto in un numero esiguo di bottiglie.

**INDIRIZZO** Via Peruzzi, 8  
33042 Buttrio (UD)  
**TELEFONO** 0432 674352  
**MAIL** flavio@pontoni.it  
**WEB** www.pontoni.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1904  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile

**ETTARI 4,4 BOTTIGLIE** 26.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Flavio Pontoni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Flavio Pontoni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Bigot  
**VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

### COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.10.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo tenue e brillante. Incipit odoroso di pera abate, mela gialla, goccia d'oro, erbe aromatiche, fiori di acacia e buccia di limone. Folate di salsedine. Ingresso avvolgente, seguono acidità e sapidità che apportano uno stuzzicante equilibrio. Finale sapido con guizzi di agrumi e sale. Spiedini di calamari.

### COLLIO BIANCO FANTAZIJA 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 65%, Sauvignon 35% | Alc.13,5%  
€18 | Bt.6.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.10.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €18  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### RIBOLLA GIALLA BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Ribolla gialla 100% | Alc.12% | €18  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 5 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Dop - Sauvignon 100% | Alc.13% | €9  
Bt.2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino lucente. Gradevole impronta varietale, con fiori di sambuco e salvia, seguiti da cenni di tè verde e rinfrescanti allusioni di pompelmo e di scorza di limone. Ben equilibrato sin dal principio, con freschezza e sapidità che guidano e chiudono la piacevole beva. Epilogo balsamico. Dentice all'acqua pazza.

### FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Dop - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €9  
Bt.3.050 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2019

Bianco Docg Passito - Picolit 100% | Alc.14% | €25 (0,5l)  
Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### CABERNET SAUVIGNON 2019

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13% | €9  
Bt.1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### FRIULI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY 2020

Bianco Dop - Chardonnay 100% | Alc.13% | €8  
Bt.1.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA 2020

Bianco Dop - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5% | €9  
Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità



●○○○

## PRADIO

L'azienda della famiglia Cielo è una delle più interessanti e attive realtà della vitivinicoltura della pianura friulana. Ogni comparto è curato nei dettagli per rispondere al meglio alle esigenze produttive. Dal vigneto che adotta un inusuale sistema di irrigazione di soccorso, all'uso di energie rinnovabili per la cantina, allo staff tecnico di assoluto valore. Nulla è lasciato al caso e la qualità complessiva dei vini realizzati ne trae un beneficio costante nel tempo. È lo Starz, il blend elegante di uve bianche molto attivi e complementari tra loro ad assumere il compito di capofila.

**INDIRIZZO** Via Udine, 17 - Località Felettis - 33050 Bicinicco (UD)

**TELEFONO** 0432 990123

**MAIL** info@pradio.it

**WEB** www.pradio.it

**ANNO FONDAZIONE** 1974

**VITICOLTURA** In conversione al biologico

**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 520.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Famiglia Cielo

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Gianni Menotti

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Enrico Della Mora

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●○○

## PRIMOSIC

Silvan Primosic nel 1956 ha specializzato l'azienda concentrandosi sulla produzione del vino. La prima vendemmia imbottigliata è arrivata però solamente nel 1964. Un tempo investito per cercare la migliore qualità. Ora - quando a collaborare con lui sono anche i figli Marko e Boris - Silvan può andare orgoglioso del proprio lavoro e delle sue intuizioni, non ultima la zonizzazione dei terreni che ha permesso una selezione dei vigneti più vocati. Una differenziazione che trova riscontro anche sugli scaffali con le etichette divise tra Autoctoni, Collio, Oslavia e Riserve.

**INDIRIZZO** Località Madonnina di Oslavia, 3 - 34070 Oslavia (GO)

**TELEFONO** 0481 535153

**MAIL** info@primosic.com

**WEB** www.primosic.com

**ANNO FONDAZIONE** 1956

**VITICOLTURA** Certificazione SQNPI

**ETTARI** 32 **BOTTIGLIE** 210.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Famiglia Primosic

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Boris

Primosic, Marko Primosic

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Silvan Primosic

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ☆☆☆ FRIULI BIANCO STARZ 2020

Bianco Doc - Chardonnay 55%, Tocai friulano 30%, Pinot bianco 15% | Alc.13,5% | €21 | Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 5 mesi

Paglierino lucente. Spigliato ventaglio di fiori bianchi tra cui emerge il caprifoglio. La frutta a polpa bianca primeggia a contorno di indizi d'agrumi e sbuffi fumé. Sottofondo di piccole spezie. Il sorso è rotondo il proseguito fresco e sapido conduce al lento e impeccabile epilogo. Scampi crudi marinati all'arancia.

### ☆☆☆ ROK ROSSO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 45%, Refosco dal peduncolo rosso 30%, Merlot 25% | Alc.13,5% | €12 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ☆☆☆ FRIULI PINOT GRIGIO PRIARA 2020

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €12 | Bt.210.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ☆☆☆ FRIULI ROSSO STARZ 2016

Rosso Doc - Merlot 94%, Refosco dal peduncolo rosso 6% | Alc.14% | €26 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ☆☆☆ ROK BIANCO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Tocai friulano 40%, Sauvignon 10% | Alc.13,5% | €12 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ☆☆ FRIULI SAUVIGNON SOBAJA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €12 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ☆☆☆ COLLIO PINOT GRIGIO SKIN RISERVA 2017

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14,5% | €38 | Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

Rosa cerasuolo. Gradevoli cenni balsamici e resinosi precedono intrecci di succo d'arancia rossa e di lampone. Seguono miele di eucalipto e frutta secca. L'ingresso in bocca è avvolgente e ben ordinato, con freschezza e sapidità che guidano la beva. Piacevole astringenza nel finale corrispondente. Pollo marinato con salsa di soia.

### ☆☆☆ COLLIO BIANCO KLIN 2016

Bianco Doc - Chardonnay 30%, Sauvignon 30%, Tocai friulano 30%, Ribolla gialla 10% | Alc.13,5% | €42 | Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ☆☆☆ COLLIO CHARDONNAY GMAINE 2016

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14,5% | €34 | Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ☆☆☆ COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13% | €18 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ☆☆☆ REFOSCO 2018

Rosso Igt - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13% | €16 | Bt.12.000 | Ferm. Cemento

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ☆☆ RIBOLLA GIALLA THINK YELLOW 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €17 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## DORO PRINCIC

Tocca di nuovo al Collio Friulano, nella versione 2020, salire sul podio dell'eccellenza, dopo una pausa di due anni in cui ha spiccato la Malvasia. La filosofia di Sandro Princic è semplice: basse rese, maturazione perfetta delle uve e il benefico clima di Pradis, collina marnosa che fa parte dell'areale di Cormons, rivolta a mezzogiorno. Pochi ettari, pochi vitigni, poche bottiglie e tutte di ottima qualità. In cantina si utilizza solo l'acciaio. Vini realizzati nel modo più semplice che sono in grado di affrontare molti, molti anni in bottiglia. È il potere del Collio.

**INDIRIZZO** Località Pradis,  
5 - 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 60723  
**MAIL** doroprincic@virgilio.it  
**WEB** N.d.  
**ANNO FONDAZIONE** 1960  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Alessandro Princic  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessandro Princic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessandro Princic  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🍷🍷🍷 (91,5) COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14%  
| €24 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio

Giallo solare di pregiata stoffa, energico lo scrigno odoroso. Apre con scie fumé seguite da pietra, salsedine, fiori di camomilla ed erbe officinali. Tra gli agrumi spicca il pompelmo. L'abbrivio gustativo è appagante, si snoda fresco e sapido, regolato da morbidezza glicerica. Interminabile. Spaghettoni al ragù di tonno e agrumi.

### 🍷🍷🍷 COLLIO PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5%  
| €24 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷🍷🍷 COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.15%  
| €24 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷 COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5%  
| €24 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷🍷 COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.14%  
| €24 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## PUIATTI

La Cantina Puiatti fa parte di Bertani Domains, ramo vitivinicolo di Angelini Holding. Mentre la proprietà annuncia un progetto per un nuovo logo e packaging, in cantina già si lavora per presentare vini che si vogliono in grado di esaltare al meglio la naturalezza del prodotto. Quindi conferma dell'utilizzo dell'acciaio per approdare a prodotti puliti, di facile immediata lettura, dove siano riconoscibili le note di sapidità. L'idea dell'azienda è di proporre vini che, nello stile, si possano confrontare con i bianchi internazionali.

**INDIRIZZO** Località Zuccole, 4 -  
34076 Romans d'Isonzo (GO)  
**TELEFONO** 0481 909608  
**MAIL** puiatti@puiatti.com  
**WEB** www.puiatti.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1967  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica  
**ETTARI** 42 **BOTTIGLIE** 450.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Bertani Domains  
- Gruppo Angelini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Staff aziendale  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🍷🍷 FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €14 |  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Giallo paglierino lucente. Naso di buona finezza con temi primaverili di biancospino, pesca bianca, pera e delicate erbe aromatiche. Un timbro di salsedine ne aumenta l'eleganza. Al palato è sapido e fresco per un sorso molto piacevole che va a concludersi con sensazioni fruttate. Linguine all'astice.

### 🍷🍷 FRIULI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €14 |  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷🍷 RIBOLLA GIALLA ARCHETIPI 2018

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €20 |  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷 RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €14 |  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷🍷 RIBOLLA GIALLA EXTRA BRUT

Bianco Metodo Classico - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5%  
| €19 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## RACCARO

Prodotto fin dal 1928, è senza dubbio una delle migliori annate in assoluto del Rolat, che in lingua friulana significa grande quercia. Sarà l'annata 2020 benevola con il tocai friulano, sarà la mano del Raccaro ma questo Friulano è da emozione pura: perfetto in ogni minimo dettaglio. Esaltazione vera di un'uva che ha tanto da raccontare e che nei vigneti esposti al clima del Monte Quarin assume una veste davvero unica. Al suo fianco, a sostenere un tale vanto, c'è la Malvasia, da uve malvasia istriana, una miscela di eleganza e potenza che all'assaggio fa capire immediatamente cos'è il Collio.

**INDIRIZZO** Via San Giovanni,  
87 - 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 61425  
**MAIL** [info@raccaro.it](mailto:info@raccaro.it)  
**WEB** [www.raccaro.it](http://www.raccaro.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1928  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 30.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Dario Raccaro  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Luca Raccaro  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Paolo Raccaro  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## RADIKON

I vigneti ben esposti di Oslavia sono una parte essenziale del patrimonio aziendale, l'altra parte sta nella filosofia di viticoltura e vinificazione che nei decenni, Stanco Radikon prima e ora il figlio Saša, hanno impresso nei loro vini unici, inconfondibili. I vini di Radikon sono frutto di lunghe macerazioni e di una viticoltura biologica dove i pochi grappoli per singola pianta sono raccolti solo a maturazione perfetta. Due sono vini presentati. Il Sivi, un Pinot grigio macerato sulle bucce per 8 giorni e il SR19, un blend di uve rosse, parte realizzato in acciaio e parte in botte.

**INDIRIZZO** Località Tre Buchi,  
4 - 34170 Gorizia (GO)  
**TELEFONO** 0481 32804  
**MAIL** [info@radikon.it](mailto:info@radikon.it)  
**WEB** [www.radikon.it](http://www.radikon.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1980  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 35.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Saša Radikon  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Saša Radikon  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Saša Radikon  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🍷🍷🍷🍷 (95) I COLLIO FRIULANO VIGNA DEL ROLAT 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €22 | Bt.13.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Paglierino splendente. Panorama olfattivo multiforme, declinato su artemisia, salicornia, erbe officinali alpine, agrumi, salsedine e soffi di resine. Emozionante espressione territoriale all'assaggio. Esempio struttura, simmetria perfetta. Chiosa interminabile che rievoca erbe e resine. Carpaccio di orata con olio del Carso.

### 🍷🍷🍷🍷 (91,5) COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14,5%  
€23 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Giallo tenue, delicato e luminoso. Un riuscito intreccio di rosmarino, assenzio, erbe aromatiche, malto, resine, zenzero, polvere da sparo e tocchi fumé. Possiede grande equilibrio e adeguato corpo. Freschezza e sapidità conducono il sorso alla chiusura aromatica, che porta senza alcuna fretta al sale. Risotto con zafferano e salsiccia affumicata.

### 🍷🍷🍷🍷 COLLIO BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 50%, Sauvignon 30%, Ribolla gialla 20%  
Alc.15% | €23 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷🍷 COLLIO PINOT GRIGIO SIVI 2019

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €30  
Bt.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rosa cerasuolo. Esordio notevole, giocato sulla fragolina di bosco, con arancia rossa, carcadé. Temi di fiori rossi appassiti e carruba, cui seguono tendenze terziarie di cuoio e ceralacca s'arricchiscono di mineralità. Palato proporzionato e deciso. Delicata ruvidità data dalla lunga macerazione. Epilogo minerale. Quaglie arrosto.

### 🍷🍷🍷 ROSSO RS19 2019

Rosso Igt - Merlot 75%, Pignolo 25% | Alc.14% | €30  
Bt.700 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷🍷🍷 COLLIO FRIULANO  
VIGNA DEL ROLAT  
2017 | 2018 | 2019

🍷🍷🍷🍷 COLLIO MALVASIA  
2017 | 2018 | 2019

Peter Radovic si definisce un piccolo produttore. In effetti l'unico ettaro dedicato alla coltivazione della vite giustificerebbe il "piccolo" in qualunque luogo del vigneto Italia. Ma sul Carso chi scava la roccia per ricavare vino dalla poca terra rossa, è sempre un grande vignaiolo. I Radovic coltivano la vite da sempre – l'età media degli impianti varia dai 20 i 45 anni – ma la decisione di passare in bottiglia è di solo due anni fa. Si crescono solo varietà autoctone: vitovska, malvasia istriana e terrano assieme a varietà senza scheda ampelografica. Macerazioni in tini in pietra.

**INDIRIZZO** Aurisina, 138/A  
34011 Duino Aurisina (TS)  
**TELEFONO** 040 200173  
**MAIL** info@agriturismoradovic.it  
**WEB** www.radovic.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1990  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 1 BOTTIGLIE 3.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Radovic  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Peter Radovic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Peter Radovic**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

La grande azienda è situata nella pianura friulana a un passo dalla laguna adriatica di cui riceve i benefici influssi climatici. Il terreno argilloso e sabbioso è adatto a una viticoltura che via via ha dimostrato il proprio valore qualitativo in particolare per i vini caratterizzati dalla finezza aromatica. Fondata dal capostipite Ettore Anselmi, sul finire degli anni '20, ora è gestita dai figli e dai nipoti che con il loro lavoro e la loro passione hanno portato la Reguta a divenire una delle più attive realtà enologiche della regione.

**INDIRIZZO** Via Bassi, 16  
33050 Pocenica (UD)  
**TELEFONO** 0432 779157  
**MAIL** info@reguta.it  
**WEB** www.reguta.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1928  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 240 BOTTIGLIE 2.800.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giuseppe e Luigi Anselmi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Luigi Anselmi, Ivano Battiston  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Giuseppe Anselmi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🌿🌿 VITOVSKA MARMOR 2019

Bianco - Vitovska 100% | Alc.13% | €20 | Bt.576 | Ferm. Legno  
Oro puro, invitante e perfetto. Fiori gialli e polpa di agrumi accompagnano l'olfatto a mostrare anche cenni di mora di gelso, succo di pesca, tè e caramella d'orzo. Il sapore si fa strada con sensazioni sapide e fresche, con il finale che ricorda agrumi ed erbe mediterranee. Coniglio alla salvia.

### 🌿🌿 MALVASIA MALAVIZIJA 2019

Bianco - Malvasia istriana 100% | Alc.12,5% | €20  
Bt.1.052 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🌿🌿 BIANCO INKANTO 2019

Bianco - Malvasia istriana 34%, Vitovska 33%, altre varietà 33% | Alc.12,5%  
€20 | Bt.870 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🌿🌿 VINO ROSSO RARO 2018

Rosso - Terrano 90%, altre varietà 10% | Alc.13% | €20  
Bt.576 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🌿🌿🌿 ⚫ ROSSO CARANT 2018

Rosso Igp - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 30%, Refosco dal peduncolo rosso 20% | Alc.14% | €10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
Rubino fitto. Ventaglio olfattivo che riprende le note varietali di erbe aromatiche ed officinali, mirtillo e mora. Seguono rintocchi di vaniglia e spezie scure. Assaggio vellutato, bilanciato da adeguata freschezza e sapidità, tannino ben disposto. Congedo dai ricordi erbacei e fruttati. Filetto di manzo al pepe verde.

### 🌿🌿 BIANCO PREDIALE 2020

Bianco Igp - Sauvignon 50%, Chardonnay 40%, Ribolla gialla 10%  
Alc.13% | €10 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🌿🌿 TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Igt - Traminer aromatico 100% | Alc.12,5% | €10  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🌿🌿 PROSECCO ROSÉ BRUT 2020

Rosato Dop - Glera 90%, Pinot nero 10% | Alc.11,5% | €10  
Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 2 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## ROMAN RIZZI - PIÈ DI MONT

La mano spumantista di Roman Rizzi trova conferma anche quando tradisce la ribolla gialla. Nel suo Sfacciato del millesimo 2015 l'assenza del dosaggio e del vino bianco autoctono non penalizzano la qualità garantita dai 45 mesi di sosta sui lieviti e i 10 di affinamento in bottiglia dopo la sboccatura. Poco più di seicento le bottiglie ricavate dal minuscolo vigneto di nemmeno due ettari interamente dedicati alla produzione dei vini base. Vigneto dove chardonnay, pinot nero e ribolla gialla sono stati messi a dimora con la stessa percentuale che abitualmente si trova in bottiglia.

**INDIRIZZO** Via Monte Calvario,  
30 - Località Piè di Monte  
34170 Gorizia (GO)  
**TELEFONO** 0481 391338  
**MAIL** info@piedimont.it  
**WEB** www.piedimont.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2005  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 1,9 **BOTTIGLIE** 15.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Roman Rizzi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Staff aziendale**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Roman Rizzi  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## ROCCA BERNARDA

Il Pignolo, uno dei vini must della storica azienda di Ippolis, mancava dalle degustazioni da diversi anni e fa piacere vederlo in cima alla lista dei campioni presentati. Il millesimo 2015 è realizzato in vigneti da cui si ricavano basse rese che non superano i 30 quintali per ettaro; è seguito da un altro prodotto di ottima qualità qual è il Novecento, uva bianco impregiato da un'uva che di Rocca Bernarda racconta la storia più bella: il picolit. Sono ben 462 anni di viticoltura che Rocca Bernarda possiede nel suo Dna. Non è da tutti.

**INDIRIZZO** Via Rocca Bernarda,  
27 - Località Ippolis - 33040  
Premariacco (UD)  
**TELEFONO** 0432 716914  
**MAIL** roccabernarda@sagrivit.it  
**WEB** www.sagrivit.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1559  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 38,5 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cavalieri di Malta  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marina Polencic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Fabio Morandin  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## PIÈ DI MONT CUVÉE PAS DOSÉ LO SFACCIATO 2015

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%  
Alc.12,5% | €45 | Bt.660 | Ferm. Acciaio | 45 mesi sui lieviti

Un perlage incessante orna il paglierino. Fiori di biancospino ed erbe officinali a cui seguono pesca bianca, melone giallo e pera decana. Spruzzi di salsedine ed essenze di agrumi concludono il percorso odoroso. Beva cremosa, equilibrata da sapidità e freschezza e dal finale lungo e sapido. Filetto di riccio la su crema di piselli.

## PIÈ DI MONT BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 20%, Ribolla gialla 20% | Alc.12,5% | €30 | Bt.13.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO 2015

Rosso Doc - Pignolo 100% | Alc.13% | €34 | Bt.1.300

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino dai riverberi granato. Naso generoso che evoca spezie scure, caffè, liquirizia e rosa rossa appassita, poi crostata di more, humus, china, grafite e rabarbaro. Al gusto è rotondo, materico, bilanciato dalla verve fresco-sapida. Tannino ben integrato. Chiude lento su trame balsamiche. Quaglie alla brace con polenta.

## BIANCO NOVECENTO 2019

Bianco Igt - Tocai friulano 60%, Chardonnay 39%, Picolit 1%  
Alc.14% | €18 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €14  
Bt.13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €14  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €14  
Bt.13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## FRIULI COLLI ORIENTALI CABERNET FRANC 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.12,5% | €14  
Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## PAOLO RODARO

La Rodaro winery continua il proprio impegno nella rilettura della tradizione attraverso l'affinamento delle metodologie di produzione che coinvolgono sia la vigna che la cantina. La sperimentazione si esprime nei vini rossi da evoluzione Romain – come il Refosco Special Edition in degustazione – prodotti da uve monovarietalì e surmaturate. Il Sauvignon Evoluto, 52 mesi sur lie in vasca di acciaio, è un'altra espressione della ricerca della cantina Rodaro che vuole esprimere la potenzialità dei vini bianchi friulani spesso imprigionati dal luogo comune che li vorrebbe solo di pronta beva.

INDIRIZZO Via Cormons, 60

Località Spessa - 33043

Cividade dei Friuli (UD)

TELEFONO 0432 716066

MAIL [info@rodaropaolo.it](mailto:info@rodaropaolo.it)

WEB [www.rodaropaolo.it](http://www.rodaropaolo.it)

ANNO FONDAZIONE 1846

VITICOLTURA Certificazione SQNPI

ETTARI 65 BOTTIGLIE 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Paolo Rodaro

CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Rodaro

CONDUZIONE AGRONOMICA

Paolo Rodaro

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## RONCO BLANCHIS

L'abitudine nel constatare che, con costanza, l'azienda di Mosca raggiunge i massimi traguardi non deve mettere in secondo piano la qualità complessiva della sua produzione che è davvero molto elevata. Negli anni, infatti, si alternano sul podio diversi vini che sono la prova reale di questa qualità certa. Quest'anno tocca al Collio friulano, un campione di raffinatezza e tipicità, rappresentare questo meritato ruolo. Non meno emozionanti sono lo Chardonnay e il Collio bianco. Possiedono la dote della pulizia, dell'eleganza e della precisione.

INDIRIZZO Via Blanchis, 70

34070 Mosca (GO)

TELEFONO 0481 80519

MAIL [info@roncoblanchis.it](mailto:info@roncoblanchis.it)

WEB [www.roncoblanchis.it](http://www.roncoblanchis.it)

ANNO FONDAZIONE 1950

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 12 BOTTIGLIE 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Palla

CONDUZIONE ENOLOGICA Gianni Menotti

CONDUZIONE AGRONOMICA Marco

Zorzenon, Nazareno Misuri

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### FRILI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ROMAIN SPECIAL EDITION 2009

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.16%

€40 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

Rosso granato dal corteo odoroso imponente, salmastoso. Confettura di prugne e cenni di viola. Balsamico, arricchito da grafite e legno arso. Poi cioccolato, caffè, vaniglia e cannella. Beva volumica, tannino setoso e provvidenziale freschezza. Congedo con continue folate di spezie. Stracotto d'asino con polenta.

### SAUVIGNON L'EVOLUTO 2012

Bianco Igp - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €35

Bt.2.552 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 52 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

### FRILI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Dop - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €16

Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### FRILI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €16

Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

### (91) COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €18

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Giallo paglia dalla bella luce. Profilo olfattivo superbo e ben composto, balsamico, con l'alternarsi di erbe officinali e di frutta a polpa gialla. Si aggiungono slanci floreali di elicriso. In bocca è avvolgente e ben sostenuto da ottima spinta fresco-sapida. Epilogo lento, dalla scia balsamica e fruttata. Lasagne con noci, primosale e zucchine.

### COLLIO CHARDONNAY PARTICELLA 3 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €25

Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

### BIANCO BLANC DE BLANCHIS 2019

Bianco Igt - Tocai friulano 34%, Chardonnay 33%, Sauvignon 33%

Alc.13% | €15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

COLLIO  
CHARDONNAY  
PARTICELLA 3 2018

COLLIO  
FRIULANO 2014 | 2018

## RONCO DEI PINI

Torna protagonista il rosso Limes, un blend ben riuscito a base di uve merlot con l'aggiunta di schioppettino, che l'azienda di Ronchi di Prepotto produce dal 1990. Ottima esposizione delle vigne, basse rese e l'equilibrio ormai collaudato tra le due bacche rosse concorrono alla produzione del Limes unitamente al perfetto uso del legno sia in fermentazione che nella maturazione di due anni. Anche lo Schioppettino in purezza risulta essere tra le versioni più interessanti di Prepotto, area del civildalese particolarmente vocata alla produzione di vini ottenuti da uve a bacca rossa.

**INDIRIZZO** Via Ronchi, 93  
33040 Prepotto (UD)  
**TELEFONO** 0432 713239  
**MAIL** [info@roncodeipini.it](mailto:info@roncodeipini.it)  
**WEB** [www.roncodeipini.it](http://www.roncodeipini.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1968  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 90 000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giuseppe e  
Claudio Novello  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Edoardo Caprara  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## RONCO DEI TASSI

Qualità sempre e comunque. Potrebbe essere questo il claim dell'azienda visti i fatti. Fondata e guidata da oltre trent'anni da Fabio Coser, enologo apprezzato nel panorama nazionale del vino, Ronco dei Tassi accoglie Enrico e Matteo, che seguono le orme paterne e già da molti anni condividono con Fabio le responsabilità tecniche in campagna e in cantina. I vini che realizza sono di ottima fattura e appartengono alla migliore produzione del Collio. Su tutti i campioni emerge una Malvasia tra le migliori prodotte da sempre dall'azienda di Montona.

**INDIRIZZO** Località Montona,  
19 - 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 60155  
**MAIL** [info@roncodeitassi.it](mailto:info@roncodeitassi.it)  
**WEB** [www.roncodeitassi.it](http://www.roncodeitassi.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1989  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 110 000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Coser  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Fabio  
**Coser, Enrico Coser**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Matteo Coser**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TTTT FRIULI COLLI ORIENTALI  
 ROSSO LIMES RISERVA 2018

Rosso Duo - Merlot 80%, Schioppettino 20% | Alc.14%  
 40 l Bt.1.000 l Ferm. Acciaio l Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino. Traiettorie odorose fini e variegate, incipit di piccoli trufi rossi e neri, eucalipto, resine, spezie, tabacco e polvere da sparo. Al gusto è avvolgente, sferzate fresco-sapide assecondano l'apporto glicerico e il tannino ben forgiato. Si accomoda lento, rievocando balsami e spezie. Stinco di maiale al forno.

**FRIULI COLLI ORIENTALI**  
**SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018**  
Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.13,5% | €25  
Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

**FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020**

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €15  
Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

**FRIGIOLI** FRIULI COLLI ORIENTALI  
CABERNET SAUVIGNON 2019  
Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13% | €15  
Bt.16.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

**FRIGATO FRIGATO FRIGATO** **FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT 2019**  
 Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €15 | Bt.10.000 | Ferm. Legno  
 e Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

+++ FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO 2020  
Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €15  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Dop - Malvasia 100% | Alc.14,5% | €15  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**Paglierino** acceso. Complesso, elegante e varietale. Erbe aromatiche, menta, albicocca, kiwi, ananas, buccia d'arancia e sentori balsamici. Palato avvolgente, buon corpo e perfetta proporzione gustativa grazie all'adequata freschezza che accompagna il finale lento e gustoso. Trenette all'aragosta.

**COLLIO ROSSO CIARANDON RISERVA 2016**  
 Rosso Dop - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%,  
 Cabernet franc 10% | Alc.13,5% | €26 | Bt.6.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

**COLLIO BIANCO FOSARIN 2019**  
Bianco Dop - Pinot bianco 50%, Tocai friulano 30%,  
Malvasia istriana 20% | Alc.13,5% | €19 | Bt.12.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

COLLIO FRIULANO 2020  
Bianco Dop - Tocai friulano 100% | Alc.14,5% | €14  
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

**COLLIO PINOT GRIGIO 2020**  
Bianco Dop - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

**COLLIO SAUVIGNON 2020**  
Bianco Dop - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
ABBINAMENTO Piatti di pesce

COLLIO BIANCO  
FOSARIN 2016

tttt COLLIO ROSSO  
GIARANDON 2011

## RONCO DEL GELSO

A significare tutta la potenzialità dell'azienda di Giorgio Badin, vignaiolo cormonese di razza, in questa edizione di Vitae torna tra le eccellenze il Friulano Toc Bas dopo un breve dominio del Pinot Grigio Sot Lis Ravis che, per altro, non si distanzia molto dal primo. Questa interessante staffetta tra i vini premiati, anno dopo anno, è indice dell'altissima qualità dei vini realizzati da Giorgio e dal suo staff che si prodiga in ogni piccolo dettaglio, in campagna come in cantina. Va ancora aggiunto che il Toc Bas è tra i migliori Friulano presenti in questa edizione.

**INDIRIZZO** Via Isonzo, 117

34071 Cormons (GO)

**TELEFONO** 0481 61310

**MAIL** info@roncodelgelso.com

**WEB** www.roncodelgelso.com

**ANNO FONDAZIONE** 1988

**VITICOLTURA** Lotta integrata

**ETTARI** 26 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Giorgio Badin

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Giorgio Badin

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Giorgio Badin

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## RONCO MARGHERITA

Entrata nell'undicesimo anno di vita la cantina della pedemontana friulana, gestita a regime biologico certificato, continua nel suo percorso di tutela e sviluppo anche dei più rari vitigni autoctoni. Se il vino che primeggia nella classifica aziendale è un classico taglio bordolese, non va dimenticato il rosso Ovalis frutto della vinificazione dell'introvabile piculit neri custodito in azienda assieme alle altre varietà quali forgiarin, ucelut e scjalin. Sono vitigni quasi scomparsi e a quest'azienda va il merito di non farli precipitare nell'oblio.

**INDIRIZZO** Via XX Settembre,

106/A - 33094 Pinzano

al Tagliamento (PN)

**TELEFONO** 0432 950845

**MAIL** info@roncomargherita.it

**WEB** www.roncomargherita.it

**ANNO FONDAZIONE** 2009

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 36 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Malgorzata Wieczorek

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Alessandro Bellio

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Alessandro Bellio

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (93) FRIULI ISONZO RIVE ALTE FRIULANO TOC BAS 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Un bel giallo tenue e splendente. Dotazione olfattiva che si esprime in un crescendo balsamico, miele, pesca bianca e mandorla, cui fanno da contraltare fioriture alpine, eucalipto e sbuffi fumé. Approccio morbido corroborato da un timbro sapido e fresco che porta al succoso epilogo. Risotto con salmerino e zafferano.

### ++++ FRIULI ISONZO RIVE ALTE PINOT GRIGIO SOT LIS RAVIS 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €15  
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ++++ FRIULI ISONZO BIANCO LATIMIS 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 70%, Riesling 20%, Traminer aromatico 10% | Alc.13,5% | €14 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ FRIULI ISONZO RIVE ALTE SAUVIGNON SOTTOMONTE 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ FRIULI ISONZO RIVE ALTE CHARDONNAY SIET VIGNIS 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €16  
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ FRIULI ISONZO MALVASIA VIGNA DELLA PERMUTA 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €14  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

++++ FRIULI ISONZO RIVE ALTE PINOT GRIGIO SOT LIS RAVIS 2015 | 2018

++++ FRIULI ISONZO BIANCO LATIMIS 2014 | 2016 | 2017

### +++ OVALIS 2018

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.13,5% | €12 | Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Rosso rubino fitto. Interessanti appunti odorosi di sottobosco, pepe nero e chiodi di garofano si alternano a ricordi di mallo di noce, piccola frutta nera, incenso e resine. Al gusto è morbido, la spalla fresco-sapida sostiene il sorso ricco di un tannino setoso. Finale di spezie e frutta. Formaggi stagionati di malga.

### +++ FRIULI VENEZIA GIULIA MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €7 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €7  
Bt.3.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ PICULIT NERI PARVUS 2018

Rosso Igt - Piculit neri 100% | Alc.13% | €14  
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ FRIULI VENEZIA GIULIA TRAMINER AROMATICO 2019

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.12,5%  
€7 | Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ++ PROSECCO ROSÉ 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Pinot nero 15% | Alc.12% | €6 | Bt.2.800 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità



## RONCO SEVERO

Presenza in guida particolarmente felice per Stefano Novello. Con una manciata di ettari a Prepotto nei Colli Orientali friulani, una filosofia biologica rigorosa che ossequia la vendemmia tardiva, le lunghe macerazioni - mai per altro portate all'esasperazione -, le fermentazioni in grandi tini, di rovere, la malolattica e zero filtrazioni, riesce a produrre autentici capolavori. È il Pinot grigio quest'anno a prendersi la scena. Nasce dalla collina di ponca rivolta a sud-est, in un vigneto di oltre settant'anni. All'altezza del Pinot anche gli altri vini, frutto della medesima filosofia.

**INDIRIZZO** Via Ronchi, 93

33040 Prepotto (UD)

**TELEFONO** 0432 7133440

**MAIL** info@roncosevero.it

**WEB** www.roncosevero.it

**ANNO FONDAZIONE** 1962

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Stefano Novello

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Stefano Novello

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Stefano Novello

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## RONCÚS

Saranno i sessant'anni di vita delle viti, i soli 40 quintali di uva per ettaro, i quattro anni di attesa per mostrarsi in bottiglia e la mano sapiente di Marco Perco, ma il Vecchie Vigne conferma la sua presenza nell'Olimpo dei vini. Un prodotto che è anche il qualificato testimone della filosofia di questa azienda che dal 1985 ha scelto di concentrarsi nel vino abbandonando l'abituale gestione mista con la missione di valorizzazione sull'identità territoriale. La stupenda Malvasia e il Pinot bianco che la segue a un passo, sono la prova di un progetto riuscito.

**INDIRIZZO** Via Mazzini, 26

34070 Capriva del Friuli (GO)

**TELEFONO** 0481 809349

**MAIL** info@roncus.it

**WEB** www.roncus.it

**ANNO FONDAZIONE** 1985

**VITICOLTURA** In conversione

al biologico

**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 55.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Marco Perco

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Marco Perco

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Daniele Grion

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91,5) FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO 2019

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €26

Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Rosa cerasuolo. Olfatto elegante e fruttato con copiose suggestioni di albicocca matura, melone, mango, fragola di bosco e agrumi canditi. Seguono indizi di eucalipto insieme a echi di rosmarino e miele. Rotondo e materico, procede equilibrato con freschezza balsamica e sapidità. Interminabile. Sella di coniglio all'arancia e miele al rosmarino.

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.4% | €26

Bt.4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT ARTIÙL RISERVA 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.15% | €48

Bt.2.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.13,5% | €32

Bt.4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ RIBOLLA GIALLA 2019

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €26

Bt.4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

++++ FRIULI COLLI  
ORIENTALI MERLOT  
ARTIÙL RISERVA 2016

++++ FRIULI COLLI  
ORIENTALI FRIULANO  
RISERVA 2013 | 2015 | 2017

### ++++ (91) COLLIO BIANCO VECCHIE VIGNE 2017

Bianco Doc - Malvasia 60%, Tocai friulano 30%, Ribolla gialla 10%

Alc.14% | €34 | Bt.3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio

20 mesi e Legno 12 mesi

Giallo brillante dai riflessi color sole. Patrimonio di profumi generoso: in evidenza frutta a polpa gialla, mango, cedro candito, miele, frutta secca, fiori gialli e fienagioni. Riverberi fumé e di erbe aromatiche. Sorso bilanciato, subito avvolgente per poi divenire sapido, lungo e corrispondente. Zuppa di cipolle e champignon.

### ++++ MALVASIA REVERSUS 2019

Bianco Igt - Malvasia 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.5.500 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ PINOT BIANCO 2018

Bianco Igt - Pinot bianco 100% | Alc.14% | €18 | Bt.3.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ COLLIO BIANCO 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 40%, Tocai friulano 40%, Sauvignon 20%

Alc.13,5% | €12 | Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ++++ VAL DI MIEZ 2017

Rosso Igt - Merlot 80%, Cabernet franc 20% | Alc.13,5% | €24 | Bt.3.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ COLLIO  
BIANCO VECCHIE  
VIGNE 2013 | 2014 | 2015

++++ PINOT  
BIANCO 2012 | 2013

## RUSSIZ SUPERIORE

La grande capacità del terroir Collio di interpretare l'eleganza e la finezza delle uve pinot bianco trova conferma nell'eccellente proposta di Roberto Felluga che dai vigneti alti di Russiz ha estratto un vino indimenticabile. La Riserva 2016 conferma come il varietale - mutazione genetica del pinot nero presumibilmente originaria dell'Alsazia - abbia trovato in Friuli la propria terra d'elezione. Così quando nel confronto non si presenta il Col Disore, vino emblema dell'azienda di Capriva abituato a stare ai vertici di Vitae, spetta al Pinot bianco occupare con pieno merito il primo posto.

**INDIRIZZO** Via Russiz, 7  
Località Russiz Superiore  
34070 Capriva del Friuli (GO)  
**TELEFONO** 0481 80328 - 0481 99164  
**MAIL** info@marcofelluga.it  
**WEB** www.marcofelluga.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1270  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile

**ETTARI** 50 **BOTTIGLIE** 150.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Roberto Felluga  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Roberto Felluga, Alessandro Sandrin  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Roberto Felluga  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷🍷 (92,5) COLLIO PINOT BIANCO RISERVA 2016

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €31 | Bt.4.000 | Ferm. Legno  
Un giallo mimosa dalla decisa tonalità. Si schiude con raffinati fiori d'arancio. Poi albicocca candita, caramella d'orzo e cera d'api, tè al gelsomino, incenso, resine, pepe bianco, zenzero e curcuma. Dotato di grande equilibrio, in bocca freschezza e morbidezza si alternano continuamente. Chiusura interminabile. Rotolo di coniglio farcito al forno.

### 🍷🍷🍷🍷 COLLIO SAUVIGNON RISERVA 2017

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €31 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷🍷 COLLIO ROSSO DEGLI ORZONI RISERVA 2015

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 34%, Cabernet franc 33%, Merlot 33% | Alc.14% | €36 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷🍷🍷 COLLIO PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5%  
€20 | Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷🍷 COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5%  
€20 | Bt.35.000 | Ferm. Legno e Acciaio  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷🍷🍷 COLLIO CABERNET FRANC 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.13,5%  
€21 | Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 COLLIO BIANCO  
COL DISORE 2015 | 2016 | 2017

🍷🍷🍷🍷 COLLIO PINOT  
BIANCO RISERVA 2015

## RUSSOLO

Rino Russolo guida l'azienda con successo ottenendo ottimi risultati attraverso una sua personale scelta sia dei vitigni che delle vinificazioni. L'areale di San Quirino, molto vocato tanto da essere identificato come un vero e proprio cru delle Grave friulane, è un luogo ideale per poter fare della viticoltura che esprima qualità e vini di sicuro interesse per le scelte nelle vinificazioni, come l'uso di legni non convenzionali. È il caso del Friulano Ronco Calaj che prevede un breve, quanto ben riuscito, passaggio in barrique di legni di acacia.

**INDIRIZZO** Via San Rocco, 58/A  
33080 San Quirino (PN)  
**TELEFONO** 0434 919577  
**MAIL** info@russolo.it  
**WEB** www.russolo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1974  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 165.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Russolo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Rino Russolo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Igino Russolo  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷 FRIULI VENEZIA GIULIA FRIULANO RONCO CALAJ 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 2 mesi

Prezioso specchio che tende all'oro. Naso ricco e intrigante. Dapprima svela effluvi di erbe aromatiche fresche, mela golden e pera abate per poi indugiare su agrumi canditi e froliano al limone. L'ingresso sapido e vellutato evoca l'olfatto; è accarezzato da una piacevole ruvidità nell'epilogo, fresco e appagante. Astice alla catalana.

### 🍷🍷🍷 DOI RAPS 2019

Bianco Igt - Sauvignon 40%, Pinot bianco 30%, Pinot grigio 30% | Alc.12,5% | €15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷🍷 REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO COLLEZIONE 2017

Rosso Igt - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
€15 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷 MERLOT MASSARAC 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷🍷 FRIULI VENEZIA GIULIA PINOT GRIGIO RONCO CALAJ 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷🍷 FRIULI VENEZIA GIULIA SAUVIGNON RONCO CALAJ 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

●○○○

## SANCIN

La famiglia Sancin conduce da vent'anni, con orgoglio e capacità, questa azienda in uno dei luoghi più suggestivi del Carso che è Montedoro di San Dorligo, ingresso all'incantevole Val Rosandra. Devan e Alen dirigono l'intera filiera produttiva e, come è consuetudine nel Carso, si occupano anche della produzione olearia. Grazie alla spinta di queste giovani forze, l'azienda si è trasformata nella produzione e nell'assetto con rinnovamento e qualità. Sancin è una piccola azienda di un confine che possiede le radici nella cultura mitteleuropea, dove tradizione e innovazione sanno convivere.

**INDIRIZZO** Località Monte d'Oro, 173  
34018 San Dorligo della Valle (TS)  
**TELEFONO** 328 5915990  
**MAIL** sancin@sancin.com  
**WEB** www.sancin.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Sancin  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Vitjan  
Sancin, Alen Sancin  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Vitjan  
Sancin, Alen Sancin  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

## SANT'ELENA

Rientro in guida dopo un anno d'assenza per l'azienda di Dominic Nocerino che, ricordiamo, nel giro di poche vendemmie è passata a regime biologico. L'assenza è dovuta alla scelta di far maturare per un periodo più lungo i vini bianchi. Sempre più aziende friulane scelgono questa strada che conferisce ai prodotti una maggior complessità pur mantenendo, come nel caso di Sant'Elena, una buona freschezza di beva. Da segnalare anche un re-style completo delle etichette. Nel frattempo i rossi da affinamento rimangono in cantina a riposare.

**INDIRIZZO** Via Gasparini, 1  
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)  
**TELEFONO** 0481 92388  
**MAIL** info@sant-elena.com  
**WEB** www.sant-elena.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cosimo Nocerino  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Vincenzo Mercurio  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Vincenzo Mercurio  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 𐰇𐰇𐰇𐰇 MALVASIA 2019

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.13% | €15  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Scrigno giallo paglierino dai tesori odorosi che iniziano con salvia e rosmarino, s'arricchiscono di mela gialla, fienagioni di erbe profumate, salsedine e pietra spaccata. Bocca rotonda e di buon peso. Proseguo con freschezze e sapidità in evidenza. Estensione citrina dai richiami marini. Carpaccio di ombrina.

### 𐰇𐰇𐰇𐰇 REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2019

Rosso Igt - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 𐰇𐰇𐰇𐰇 MERLOT 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €21 | Bt.11.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 𐰇𐰇 GLERA 2019

Bianco Igt - Glera 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.6.000 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 𐰇𐰇 SPUMANTE GLERA BRUT WHITE 2020

Bianco - Glera 100% | Alc.12% | €15 | Bt.13.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 5 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 𐰇𐰇𐰇𐰇 FRIULI ISONZO RIVE ALTE FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €16  
Bt.4.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Paglierino luminoso. Corredo olfattivo ben fuso che gioca su sfumature di erbe aromatiche fresche, frutta bianca, fienagione estiva per poi incedere con accenni di propoli e cardamomo. L'iniziale morbidezza raggiunge l'equilibrio nel sorso fresco e sapido. Chiusura dai netti riverberi erbacei. Risotto con salsiccia e pomodorini.

### 𐰇𐰇𐰇𐰇 FRIULI ISONZO RIVE ALTE CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €18  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 𐰇𐰇𐰇𐰇 FRIULI ISONZO RIVE ALTE PINOT GRIGIO 2019

Bianco Dop - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €15  
Bt.16.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 𐰇𐰇𐰇𐰇 FRIULI ISONZO RIVE ALTE SAUVIGNON 2019

Bianco Dop - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €18  
Bt.8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## SARA & SARA

Le fasi di appassimento in cassetta di almeno dodici settimane sembrano già lunghe, ma il viaggio del vino bandiera dei fratelli Alessandro e Manuele Sara prevede anche lunghe soste in barrique e in bottiglia prima di essere assaporato. Il risultato è un prodotto che conferma come sulle colline di Savorgnano del Torre le uve autoctone di picolit abbiano trovato il loro cru. Tra i grandi vini dolci d'Italia, quello di Sara & Sara porta con sé anche la tradizione della lavorazione e l'attenzione per la coltivazione biologica come espressione di un modo di concepire l'utilizzo della terra.

**INDIRIZZO** Via dei Monti, 5  
Savorgnano del Torre  
33040 Povoletto (UD)  
**TELEFONO** 0432 666365  
**MAIL** [cantinasaraesara@libero.it](mailto:cantinasaraesara@libero.it)  
**WEB** [www.saraesara.com](http://www.saraesara.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1954  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 25.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Alessandro  
e Manuele Sara  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessandro Sara  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Manuele Sara  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2017

Bianco Docg Passito - Picolit 100% | Alc.13% | €30 (0,375l)  
Bt.1.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Oro antico lucente. Pienezza avvincente con miele di eucalip-  
to, cera d'api, resina, mandarino candito, caramella d'orzo su un  
letto di erbe aromatiche, fieno e stille medicinali. Sorso dolce,  
avvolgente e balsamico che la sapidità controlla alla perfezione.  
Interminabili ricordi di frutta. Crumble di pesche.

### CREI 2017

Bianco Passito - Verduzzo friulano 100% | Alc.13%  
€25 (0,375l) | Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €18  
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

COLLI ORIENTALI  
DEL FRIULI PICOLIT  
2011 | 2013 | 2014

CREI 2013

## SCARBOLO

Walter e i figli Lara e Mattia rimarcano l'attenzione verso il pinot grigio, varietà di riferimento dell'azienda. La messa a dimora di un nuovo vigneto permetterà di approfondire ulteriormente la ricerca e la sperimentazione sulla cultivar. A facilitare il lavoro della famiglia di Lauzacco la nuova cantina che potrebbe ospitare la vendemmia 2022, mentre in campagna - dove la viticoltura è già certificata sostenibile SQNPI - continua il percorso di conversione al biologico. Intanto il Pinot grigio Mattia - basse rese e lunga maturazione in acciaio e legno - mostra la sua bellissima personalità.

**INDIRIZZO** Viale Grado, 4  
Località Lauzacco - 33050  
Pavia di Udine (UD)  
**TELEFONO** 0432 675612  
**MAIL** [info@scarbolo.com](mailto:info@scarbolo.com)  
**WEB** [www.scarbolo.com](http://www.scarbolo.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1986  
**VITICOLTURA** Certificazione SQNPI

**ETTARI** 26 **BOTTIGLIE** 170.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Valter Scarbolo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Lara Scarbolo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Valter Scarbolo  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### FRIULI PINOT GRIGIO MATTIA 2017

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €21 | Bt.3.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi

Ha un tenue e lucente color paglia. Naso intriso di ricordi fumé e delicati refoli di anice. Fanno eco folate di ananas fresco e melone, erbe aromatiche e fiori gialli. Il sorso, impreziosito da buon equilibrio apportato da freschezza e sapidità, è godibile e chiude lento, concentrato sul frutto. Insalata di farro con pomodoro confit.

### MERLOT CAMPO DEL VIOTTO 2016

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €31 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FRIULI CHARDONNAY LARA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €21 | Bt.3.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### FRIULI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €13  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €12  
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### FRIULI PINOT GRIGIO ILRAMATO 2020

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €14  
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## SCHIOPETTO

Emilio Rotolo si è assunto una responsabilità elevata nell'acquisire nell'aprile del 2014 questa importante azienda friulana. Il rischio, inevitabile, dei confronti con il trascorso storico e l'attesa delle aspettative era palpabile. Oggi, a distanza di otto vendemmie, nessuno può dire che l'azienda del Collio, emblema dell'enologia del Friuli Venezia Giulia, non sia all'altezza del nome che porta. Brilla su tutti il Friulano, questo vino tanto caro a Mario, è tra i migliori bianchi assaggiati in questa edizione. Completano l'eccellenza un'esaltante Malvasia e un raffinato Pinot Bianco.

**INDIRIZZO** Via Palazzo Arcivescovile,  
1 - 34070 Capriva del Friuli (GO)  
**TELEFONO** 0481 80332  
**MAIL** azienda@schiopetto.it  
**WEB** www.schiopetto.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1965  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 190.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Rotolo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Mauro  
Simeoni, Lorenzo Landi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Lorenzo Landi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## SCOLARIS

Alla vigilia del suo primo secolo di vita, l'azienda Scolaris produce vino nelle denominazioni Collio e Friuli Isonzo e rappresenta una delle cantine storiche della zona con l'attività iniziata tra le due guerre, nel 1924. Era stato Marco Scolaris a voler fondere la tradizione della famiglia con la volontà di modernizzare la cantina imprimendo l'energia rinnovatrice a un progetto premiato dallo sviluppo dell'impresa. Dal 2019 è il figlio Gianmarco a proseguirne la missione mantenendone intatto lo spirito iniziale.

**INDIRIZZO** Via Boschetto 4 - 34070  
San Lorenzo Isontino (GO)  
**TELEFONO** 0481 809929  
**MAIL** scolaris@scolaris.it  
**WEB** www.scolaris.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1924  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 1.100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Gianmarco Scolaris  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Nevio Fedel  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Nevio Fedel  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** Sì

## t t t t t (93,5) COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €21  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Splendido giallo tenue, vivido. Naso delicato che elargisce copiose memorie di fiori bianchi, agrumi succosi, mandorla, erbe aromatiche, pesca noce, salsedine. Al palato l'equilibrio prevale. Il sorso prosegue con freschezza e sapidità sino al congedo di erbe aromatiche e sale. Paccheri con orata e aneto.

## t t t t t (91,5) COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13% | €21  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Paglierino. Olfatto dalla nitida aderenza alla varietà. Macchia mediterranea, mirto, ginestra, fieno, resine e agrumi, salicornia. Sapido, allungo morbido dettato da agrumi freschi e ritorno delle resine. Lentissimo, corrispondente. Tortello al granciporro.

## t t t t t (91) COLLIO PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €21  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Un sipario paglierino che mostra un appagante corredo aromatico dai riverberi marini. Erbe officinali, pesca bianca, fico, fior d'arancio e mentuccia. Vellutato e sapido, durevole tra fiori e salsedine. Branzino al cartoccio.

## t t t t t BLANC DES ROSIS 2020

Bianco Igt - Tocai friulano 70%, Pinot bianco 10%,  
Pinot grigio 10%, Sauvignon 10% | Alc.12,5% | €17  
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## t t t t t COLLIO MALVASIA 2018

Bianco Doc - Malvasia bianca 100% | Alc.13% | €13  
Bt.30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 9 mesi

Giallo paglierino luminoso. Al naso domina una trama solare di fioriture estive e camomilla, poi mela golden, pesca gialla, erbe aromatiche, cenni di fico e balsami. In bocca è avvolgente, equilibrato da una spalla fresco-sapida che accompagna a una chiosa di frutta e rosmarino. Insalata di mare.

## t t t t t COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €13  
Bt.30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## t t t t t COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €13  
Bt.30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## t t t t t COLLIO CABERNET SAUVIGNON 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13%  
€13 | Bt.30.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## t t t t t COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €13  
Bt.30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## t t t t t COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €13  
Bt.30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

t t t t t COLLIO FRIULANO  
2017 | 2018 | 2019

t t t t t COLLIO PINOT  
BIANCO 2018 | 2019

Due vini negli annali dell'altissima qualità, ma dietro di loro etichette imperdibili. Questa la proposta di Roberto Scubla che, anche grazie al consolidato rapporto professionale e di amicizia con l'enologo Gianni Menotti, consegna al mercato bottiglie da collezione. La decina di ettari sulle colline di Ippolis non tradiscono le aspettative sulla qualità delle uve e in cantina è la perizia con l'uso del rovere francese a guidare verso la perfezione. Un percorso di successo che la scorsa edizione di Vitae ha premiato il Pomèdes con l'autorevolezza del Tastevin 2021.

**INDIRIZZO** Via Rocca Bernarda,  
22 - Località Ippolis - 33040  
Premariacco (UD)  
**TELEFONO** 0432 716258  
**MAIL** info@scubla.com  
**WEB** www.scubla.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1991  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 50.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Roberto Scubla  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Gianni Menotti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Alex Martincich**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🍷🍷🍷 (93) FRIULI COLLI ORIENTALI BIANCO POMÉDES 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 60%, Tocai friulano 30%,  
Riesling renano 10% | Alc.14% | €27 | Bt.2.000 | Ferm. Legno  
e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 8 mesi

Drappeggio paglierino di fitta trama. Dialogo raffinato e avvincente tra agrumi freschi: mandarino, cedro e bergamotto, delicatissime spezie e fiori di biancospino e camomilla. In bocca è di impeccabile avvolgenza, proporzionato nell'asso fresco-sapido. Chiude piano con rimandi sapidi e agrumati. Tagliolini al tartufo

## 🍷🍷🍷 (92) FRIULI COLLI ORIENTALI VERDUZZO FRIULANO PASSITO CRÀTIS 2018

Bianco Doc Passito - Verduzzo friulano 100% | Alc.12,5% | €38 (0,375l)  
Bt.1.400 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 20 mesi

Oro antico. Sullo sfondo di resine, incenso e netta balsamicità, si evidenziano frutta secca, miele di eucalipto, erbe aromatiche essiccate, fiori di zagara, gelatina di albicocche e spezie. Sorso dolce che acidità e salinità rendono impareggiabile e lunghissimo grazie a una lieve ruvidità finale. Torta alle nocciole.

## 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA LO SPEZIALE 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €18  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 FRIULI COLLI  
ORIENTALI BIANCO  
POMÉDES 2016 | 2017 | 2018

🍷🍷🍷 FRIULI COLLI  
ORIENTALI VERDUZZO  
FRIULANO PASSITO CRÀTIS  
2015 | 2016 | 2017

Ingresso molto positivo in Vitae per l'azienda guidata da 47 anni da Daniele Drius e ricevuta del nonno materno Enrico Veliscig, per tutti Simon di Brazzano, che nel luglio 2021 è mancato all'età di 103 anni dopo una vita spesa, fino negli ultimi mesi, nelle sue vigne. Figura storica di riferimento per tutto il mondo del vino friulano. La conduzione da parte di Daniele ha significato anche l'abbandono, già 17 anni fa, delle pratiche tradizionali per passare a quelle biologiche e biodinamiche. I terreni che coltiva sono di tipo alluvionale-argilloso e le rese per pianta sono molto basse.

**INDIRIZZO** Via San Rocco, 17 - Frazione  
Brazzano 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 61182  
**MAIL** info@simondibrazzano.com  
**WEB** www.simondibrazzano.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1905  
**VITICOLTURA** Biologica  
certificata e biodinamica

**ETTARI** 14 **BOTTIGLIE** 70.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Drius  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Daniele Drius  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Daniele Drius**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🍷🍷🍷 MALVASIA 2020

Bianco Igt - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €18 | Bt.6.600  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

Splendida tonalità che punta all'oro. Complessa trama odorosa che spazia tra sensazioni di spezie dolci, frutta esotica, miele di zagara e folate di rabarbaro, salvia, erbe mediterranee. Di corpo e ottimo palato, freschezza e sapidità in una simmetria perfetta. Riecheggi di agrumi ed erbe aromatiche. Risotto mantecato al baccalà.

## 🍷🍷🍷 FRIULI FRIULANO BLANC DI SIMON 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.13.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## 🍷🍷 SAUVIGNON 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.6.600  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷🍷 BIANCO RI - NÉ BLANC 2019

Bianco Igt - Pinot bianco 50%, Sauvignon 25%, Malvasia  
istriana 20%, Traminer aromatico 5% | Alc.13,5% | €15  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷🍷 FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt. N.d.  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## 🍷🍷 FRIULI BIANCO BLANC DI SIMON TRADIZION 2018

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €24  
Bt.3.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

●○○○

## SIRCH

Cladrecis è una piccola località del comune di Prepotto, nella valle dello Judrio che sale fino a superare i 300 metri di altitudine in un contesto climatico singolare. Ci abitano una trentina di persone, c'è la chiesa e anche gli 8 ettari di vigneto coltivati dalla famiglia Sirch. Qui si ricavano i vini più complessi, strutturati e longevi tra quelli proposti dalla cantina cividalese. Viti con un'età media di trent'anni, escursioni termiche e sapiente uso del legno in cantina, regalano prodotti originali con una forte impronta territoriale.

**INDIRIZZO** Via Fornalis, 277/1  
33043 Cividale del Friuli (UD)  
**TELEFONO** 0432 709835  
**MAIL** info@sirchwine.com  
**WEB** www.sirchwine.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2015  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 100 **BOTTIGLIE** 600.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Sirch  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Luca Sirch  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Pierpaolo Sirch**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●●○

## ŠKERK

Dai mille ettari di un secolo fa, agli attuali 300. È la conferma del fenomeno che vede i vigneti abbandonati lì dove l'ambiente si fa difficile, come quello del Carso. Ma qui c'è ancora chi resiste, di più riesce a crescere ulteriormente in qualità. Sandi Škerk è uno di questi e la lotta che lo impegna da mesi con la roccia madre per allargare la cantina ne è una conferma. Nell'annuale confronto tra Ograde e Malvasia impegnati a verificare chi debba salire sul podio al primo posto, è quest'ultima a vincere. Un vino eccellente che porta con sé il calore del terreno carsico.

**INDIRIZZO** Località Prepotto, 20  
34011 Duino Aurisina (TS)  
**TELEFONO** 040 200156  
339 7836739  
**MAIL** info@skerker.com  
**WEB** www.skerker.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1987  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 25.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Sandi Škerk  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Sandi Škerk  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Staff aziendale**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY CLADRECIS 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €22 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 6 mesi

Paglierino che spinge verso l'oro. Sfumature speziate antipano incastri di caramelle d'orzo e mou, miele di tiglio, frutta gialla matura con timo e rosmarino essiccati. Ottima lunghezza gustativa, corpo regolato da freschezza e sapidità che sostengono la beva sino al congedo di frutta e spezie. Risotto ai porcini e spuma di Montasio.

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.14% | €26  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI ROSSO CLADRECIS 2018

Rosso Doc - Merlot 60%, Pignolo 40% | Alc.13,5% | €26  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 (91) MALVASIA 2019

Bianco Igt - Malvasia 100% | Alc.14% | €28  
Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Splendido giallo tenue, vivido. Naso delicato che elargisce copiose memorie di fiori bianchi, agrumi succosi, mandorla, erbe aromatiche, pesca noce, salsedine. Al palato l'equilibrio prevale. Il sorso prosegue con freschezza e sapidità sino al congedo di erbe aromatiche e sale. Rombo in crosta di pasta fillo con crema di cardi.

### 🍷 VITOVSKA 2019

Bianco Igt - Vitovska 100% | Alc.12% | €29  
Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 OGRADE 2019

Rosato Igt - Malvasia 25%, Pinot grigio 25%, Sauvignon 25%, Vitovska 25% | Alc.13% | €30 | Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 TERRANO 2019

Rosso Igt - Terrano 100% | Alc.13% | €27  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

🍷 OGRADE  
2012 | 2015 | 2017

🍷 MALVASIA  
2013 | 2016

Del giovane vignaiolo Matej abbiamo già tessuto le lodi, meritate, nella scorsa edizione di Vitae e abbiamo raccontato quanto sia impegnativo fare vino sul Carso. Quindi vale la pena dare qualche indicazione sui vini che Skerlj produce. Tre vitigni, tutti della tradizione del Carso triestino, coltivati in brevi filari a 250 metri di altitudine, dove gli spazi di terra rossa e calcare lo consentono. L'età delle viti è di 30 anni e la loro resa è di 40 quintali per ettaro. Botti grandi di rovere per la vinificazione, poi tonneau e barrique per due anni. Nascono così Vitovska, Malvasia e Terrano.

**INDIRIZZO** Via Sales, 44  
34010 Sgonico (TS)  
**TELEFONO** 040 229253  
**MAIL** info@agriturismoskerlj.com  
**WEB** www.agriturismoskerlj.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1996  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 3 **BOTTIGLIE** 9.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Skerlj  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Matej Skerlj  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Matej Skerlj  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

Nella piccola frazione di Giasbana la famiglia Skok produce vino da oltre mezzo secolo e l'età delle vigne a volte sfiora o supera questo periodo temporale. Un contesto ambientale di grande fascino che è anche il luogo ideale per fare della vitivinicoltura sostenibile. Energia e riscaldamento con risorse rinnovabili e recupero acque reflue sono alla base delle scelte di Edi e Orietta che con orgoglio invitano anche a visitare il parco delle api, un progetto aggiuntivo che contraddistingue la volontà della famiglia Skok di percorrere la strada della tutela ambientale.

**INDIRIZZO** Località Giasbana, 15  
34070 San Floriano del Collio (GO)  
**TELEFONO** 347 4423283  
348 8034045  
**MAIL** skok@skok.it  
**WEB** www.skok.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1968

**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Edi e Orietta Skok  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Edi Skok  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Edi Skok  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### 🌿🌿🌿 CARSO VITOVSKA 2018

Bianco Doc - Vitovska 100% | Alc.11% | €30  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**Manto dorato dalla leggera opalescenza. Essenze di susina, melone e succo d'arancia; seguono fiori di tiglio, frutta secca e confettura di albicocche. Rintocchi netti di salsedine. L'ingresso al palato è morbido e lascia subito spazio all'allungo fresco e sapido. Chiosa di agrumi e folate marine. Bavette alla busara di scampi.**

### 🌿🌿🌿 CARSO MALVASIA 2018

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.12,5%  
€30 | Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🌿🌿🌿 CARSO TERRANO 2018

Rosso Doc - Terrano 100% | Alc.12% | €28  
Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🌿🌿🌿 COLLIO FRIULANO ZABURA 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €23  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**Paglierino lucente. Olfatto intrigante che miscela frutta bianca, agrumi, salvia, rosmarino, timo e biscotto al malto. Prosegue su effluvi di cera d'api, salsedine e tocchi fumé. Sorso elegante, di buon corpo, che evolve sapido, fresco e simmetrico fino al lento epilogo fruttato. Tortino alla zucca e noci.**

### 🌿🌿🌿 BIANCO PE AR 2019

Bianco - Chardonnay 55%, Pinot grigio 30%, Sauvignon 15% | Alc.14,5%  
€22 | Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🌿🌿🌿 COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €22  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🌿🌿🌿 COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €20  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🌿🌿🌿 COLLIO MERLOT 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €27  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina



## SPECOGNA

La dedizione dei fratelli Cristian e Michele, vendemmia dopo vendemmia, portano l'azienda di Rocca Bernarda sempre più in alto. Vini originali senza trascurare la tradizione. Quest'anno in testa si conferma il Pinot grigio ramato: basse rese in vigneto, solo 50 quintali/ettaro, e due settimane di macerazione in tini di rovere, ambiente dove il vino continuerà a maturare per ben diciotto mesi confermando la sapienza dei fratelli nella gestione del legno. Nel maggio 2021 la rivista statunitense FoodDrink Magazine ha inserito Cristian tra i primi 50 giovani vignaioli al mondo.

**INDIRIZZO** Via Rocca Bernarda,  
4 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)  
**TELEFONO** 0432 755840  
**MAIL** info@specogna.it  
**WEB** www.specogna.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1963  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 120.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Specogna  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Cristian  
Specogna, Michele Specogna  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Cristian  
Specogna, Michele Specogna  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## STANIG

Superato il secolo di vita – il nonno Giuseppe avviò l'attività ad Albana nel primo ventennio del secolo scorso – l'azienda della famiglia Stanig è ora strutturata anche a servizio dell'accoglienza. Nove ettari di vigneto, un apprezzato agriturismo e la gestione di alcune camere, rappresentano l'ampia offerta che Francesco e Federico – nipoti del fondatore – sono in grado di proporre nella piccola frazione di Prepotto. Il Friulano è il vino che quest'anno guida la classifica aziendale nella quale però non sfigurano degli ottimi rossi, a iniziare dal tradizionale Schioppettino.

**INDIRIZZO** Via Albana, 44  
33040 Prepotto (UD)  
**TELEFONO** 0432 713234  
**MAIL** info@stanig.it  
**WEB** www.stanig.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1920  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 9 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Stanig  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luca Zuccarello  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Federico Stanig  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🍷 (92) FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO RAMATO RISERVA 2018

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €45  
Bt.1.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Cerasuolo luminoso. Naso raffinato. Fragoline di bosco, succo di mandarino e resine anticipano l'approccio del biscotto all'arancia, fiori di gelsomino e tiglio, erbe aromatiche e caramella d'orzo. In bocca è scorrevole, con perfetto apporto sapido e balsamico. Echi di frutta e resine nel congelato. Tartare di spigola con fragole e menta.

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI ROSSO OLTRE 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 60%,  
Pignolo 20%, Schioppettino 20% | Alc.14,5% | €40  
Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON DUALITY 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €40  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI BIANCO IDENTITÀ ROCHE BERNARDE 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 70%, Malvasia bianca  
15%, Ribolla gialla 15% | Alc.13,5% | €40 | Bt.2.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2017

Bianco Docg Passito - Picolit 100% | Alc.11,5% | €40 (0,5l)  
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO 2015

Rosso Doc - Pignolo 100% | Alc.14% | €40 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

🍷 FRIULI COLLI  
ORIENTALI PINOT GRIGIO  
RAMATO RISERVA 2017

🍷 PINOT GRIGIO  
RAMATO S.A.

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo tenue, lucente e dai profumi delicati che esordiscono con fiori di luppolo, fresia e timo per proseguire con suggestioni di pesca tabacchiera, mela Stark e scorza di limone. Approccio al palato fresco, di buone proporzioni gliceriche che rendono la beva scorrevole ricordando gli agrumi. Lasagnetta di verdure.

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.13% | €26  
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €16  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €18 | Bt.2.666  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €16 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI CABERNET 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 50%, Cabernet sauvignon 50%  
Alc.12,5% | €16 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

I vini prodotti dall'azienda di Bicinicco propongono un prodotto di qualità mantenendo un rapporto valore/prezzo davvero molto interessante. Il merito va alla capacità di Andrea Stocco e dei suoi collaboratori di valorizzazione i vigneti, i quali, per l'età raggiunta, apportano sempre maggior equilibrio al prodotto finale. Anche in cantina l'attenzione è massima unita e si unisce al desiderio di ricercare e sperimentare innovazioni; tra queste la scelta di inserire in alcune vinificazioni la macerazione sui mosti per una settimana a basse temperature.

**INDIRIZZO** Via Casali Stocco,  
12 - 33050 Bicinicco (UD)  
**TELEFONO** 0432 934906  
**MAIL** info@vinistocco.it  
**WEB** www.vinistocco.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1910  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Stocco  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Andrea Stocco  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Stocco  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Ingresso in guida per l'azienda dei giovani fratelli Denis e Patrick Sturm che da pochi anni hanno preso il comando della cantina di Zegla condotta dal padre Oscar. L'introduzione della viticoltura biologica certificata è il tratto distintivo della nuova gestione. I vini prodotti sono caratterizzati, oltre che dall'indiscussa qualità, anche da una beva fresca e moderna pur mantenendo una chiara aderenza alla tradizione del Collio. Ne è un esempio il Sauvignon che primeggia nell'interessante campionatura presentata in questa edizione di Vitae.

**INDIRIZZO** Località Zegla,  
1 - 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 60720  
**MAIL** sturm@sturm.it  
**WEB** www.sturm.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2015  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Denis e Patrick Sturm  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Patrick Sturm  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Bigot  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 CHARDONNAY BRAIDE 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio  
Splendido giallo dalle tonalità paglierine. Naso fresco grazie ai soffi di agrumi, in primis il cedro. Si fanno spazio la mentuccia e altre erbe come la salvia e l'alloro. Poi frutta a polpa gialla croccante, mela, pera e pesca. Beva appagante per la buona simmetria gustativa. Finale tra freschezza, sapidità e lampi fruttati. Trota iridea con erbetto alla piastra.

### 🍷 FRIULI GRAVE FRIULANO DOGHIS 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €12  
Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 MALVASIA DAI CLAPS 2020

Bianco Igt - Malvasia 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 FRIULI PINOT GRIGIO SELVIS 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 MERLOT SANT'ANTONI 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 PINOT BIANCO CALIS 2020

Bianco Igt - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €9 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €16 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Paglierino luminoso. Olfatto d'impronta varietale. Fiori bianchi ed erbe aromatiche fresche. Cenni d'agrumi e salsedine. Ingresso fresco e sapido. Lo sviluppo gustativo è guidato dall'apporto glicerico a garanzia dell'equilibrio. Si spegne sapido, senza fretta con decisi riverberi erbacei. Risotto ai fasolari.

### 🍷 COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 FRIULI CHARDONNAY ANDRITZ 2020

Bianco Dop - Chardonnay 100% | Alc.13,5%  
€16 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 FRIULI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2018

Rosso Dop - Refosco dal peduncolo rosso 100%  
Alc.14% | €23 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Dop - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5%  
€16 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 COLLIO FRIULANO BIOLOGICO 2020

Bianco Dop - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €19 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure



## SUBIDA DI MONTE

Gli Antonutti, presenti in questo fortunato lembo di terra da cinquant'anni, confermano la loro attitudine alla produzione di vini bianchi e rossi di qualità e posizionano il Collio Friulano in testa alla classifica aziendale. Una viticoltura tradizione, rispettosa dell'ambiente, che interessa le uve abitualmente presenti nel Collio, senza l'uso di prodotti chimici di sintesi, pesticidi e diserbanti. Si utilizzano solo concimi organici naturali a tutela della salute e dell'ambiente. Anche le energie rinnovabili sono alla base del processo produttivo aziendale.

**INDIRIZZO** Via Subida, 6  
34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 61011  
**MAIL** subida@libero.it  
**WEB** [www.subidadimonte.it](http://www.subidadimonte.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1972  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 7,5 **BOTTIGLIE** 32.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Società  
agricola Agrotech  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marinka Polencic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Antonutti  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ



## TARLAO

Forse può sorprendere, ma solo chi non è avvezzo ai vini dei Tarlao, l'ottima performance della Ninive la Malvasia è prodotta fino dal 1999 con viti che raggiungono anche i settant'anni; vinificata in acciaio e una piccola parte maturata in barrique. Il terreno dei vigneti aziendali, sabbioso e argilloso, è particolarmente adatto a produrre vini che possiedono un proprio carattere olfattivo. La Tarlao, fondata negli anni '50, ora è gestita da Francesco, laurea in enologia ed esperienze lavorative in Argentina e Stati Uniti, artefice della crescita qualitativa dell'azienda di famiglia.

**INDIRIZZO** Via San Zilli, 50  
33051 Aquileia (UD)  
**TELEFONO** 0431 91417  
**MAIL** [info@tarlao.eu](mailto:info@tarlao.eu)  
**WEB** [www.tarlao.eu](http://www.tarlao.eu)  
**ANNO FONDAZIONE** 1950  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Francesco e  
Sabino Tarlao  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Sabino  
Tarlao, Francesco Tarlao  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Francesco Tarlao  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.9.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Stupendo paglierino dai bagliori spiccati. Olfatto accattivante che evoca fiori estivi, erbe mediterranee, artemisia, pesca gialla e mandorla che preludono a sfumature fumé e salmastre. L'assaggio è piacevole, vellutato, bilanciato da freschezza e sapidità adeguate. Durevole e congruo sui tratti sapidi. Pennette al ragù di granchio.

## COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €18  
Bt.6.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## COLLIO MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.3.300 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## COLLIO CABERNET FRANC 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.3.300 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## FRIULI AQUILEIA MALVASIA NINIVE 2020

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.14% | €12 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

Paglierino vivace e impetuoso. Il trito di salvia introduce un corredo olfattivo più rotondo di frutta matura a pasta gialla, agrumi canditi, fiori di ginestra e taglio. Trame di miele d'acacia e crema pasticciera. Palato morbido ma guidato dalla sapidità fino all'epilogo che propone miele e arance. Sformato di patate e Montasio.

FRIULI AQUILEIA PINOT BIANCO  
POC MA BON 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €12  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FRIULI AQUILEIA SAUVIGNON GIONA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €15  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## FRIULI AQUILEIA BIANCO ALBERO DEL NOCE 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## FRIULI AQUILEIA MERLOT 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €18  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## FRIULI AQUILEIA MOSAIC BLANC 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 50%, Malvasia istriana 40%,  
Traminer aromatico 10% | Alc.13,5% | €18 | Bt.1.444  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## TENUTA BARONI DEL MESTRI

Sulla strada che porta al monte Quarin sopra Cormòns, i fratelli Cramer – impegnati nella gestione di una nota impresa di costruzioni edili – hanno edificato il loro appassionato progetto enologico. La Tenuta Baroni del Mestri è un piccolissimo gioiello di soli due ettari, con il cru Serica dove dimorano viti di malvasia istriana messe in terra nel 1938. Già residenza dei baroni del Mestri, i fabbricati dell'azienda furono successivamente anche la residenza della famiglia del giovane filosofo goriziano Carlo Michelstaedter morto agli inizi del Novecento mentre preparava la tesi di laurea.

**INDIRIZZO** Salita del Monte Quarin,  
22 - 34071 Cormons (GO)

**TELEFONO** 348 5903070

**MAIL** [info@baronidelmestri.it](mailto:info@baronidelmestri.it)

**WEB** [www.baronidelmestri.it](http://www.baronidelmestri.it)

**ANNO FONDAZIONE** 2014

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 2 **BOTTIGLIE** 8.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Giampolo e

Massimo Cramer

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Gianni Bignucolo

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Natascia Riggi

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TENUTA BELTRAME

Cristian Beltrame è la figura di riferimento dell'azienda a conduzione familiare. L'esperienza maturata in anni di fattiva presenza gli consente di occuparsi con successo della conduzione agronomica quanto di quella enologica. La piana litoranea aquileiese vanta antiche radici nella produzione enoica in virtù del terreno in gran parte argilloso e del clima favorevole accarezzato dalla brezza adriatica. I vini Beltrame rispecchiano perfettamente quest'area e le loro caratteristiche si riassumono nel possesso di un corredo aromatico fine e di buon equilibrio gustativo.

**INDIRIZZO** Via Antonini, 4

Località Privano - 33050

Bagnaria Arsa (UD)

**TELEFONO** 0432 923670

**MAIL** [info@tenutabeltrame.it](mailto:info@tenutabeltrame.it)

**WEB** [www.tenutabeltrame.it](http://www.tenutabeltrame.it)

**ANNO FONDAZIONE** 1991

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 80.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Omnia Group, Famiglia

Beltrame e Cristian Zapata

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Cristian Beltrame

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Cristian Beltrame

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## COLLIO MALVASIA SERICA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14%

€14 | Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo paglierino dalla rara luce. Il debutto olfattivo richiama mela gialla e ribes bianco affondati in un cocktail di agrumi, erbe aromatiche e salsedine. Palato vellutato che regala un sorso di ottima beva, equilibrato da freschezza e sapidità. Chiude su memorie di frutta e agrumi. Ravioli di astice e burro alle erbe.

## COLLIO BIANCO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 55%, Malvasia istriana 30%, Ribolla gialla 15% | Alc.14% | €15 | Bt.1.200 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 18 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## RIBOLLA GIALLA EXTRA BRUT 2020

Bianco Metodo Martinotti - Ribolla gialla 100% | Alc.12%

€12 | Bt.2.500 | Ferm. Cemento | 4 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## THERESIA ROSÉ BRUT 2019

Rosato Metodo Martinotti - Malvasia istriana 60%,

Refosco dal peduncolo rosso 40% | Alc.12% | €12

Bt.2.500 | Ferm. Cemento | 7 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## FRIULI PINOT GRIGIO 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €15

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Color mimosa, offre una dimensione olfattiva intensa, che svela suggestioni di fienagione, pera abate, polvere di salvia, humus, tocchi fumé. Fase gustativa vellutata che si avvale della vena fresca e sapida a garanzia dell'equilibrio. Si congela lievemente amaricante su folate che rimandano alla frutta. Carpaccio di tonno di Carloforte con olio al limone.

## FRIULI SAUVIGNON 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €15

Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## FRIULI CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €15

Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## RIBOLLA GIALLA 2019

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €15

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## FRIULI CABERNET 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 50%, Cabernet sauvignon 50%

Alc.13% | €15 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## TENUTA BORGO CONVENTI

Dal 2019, con il passaggio di proprietà, l'azienda si fregia della prestigiosa consulenza di Riccardo Cotarella e questo inserimento assume e racchiude tutta la volontà da parte della famiglia Moretti Polegato di apportare nuova preziosa linfa all'azienda di Farra che merita, per storia e tradizione, le migliori attenzioni possibili. Molte le novità in cantiere che vedranno la luce nel prossimo futuro. Da segnalare inoltre la conferma di Paolo Corso come responsabile agronomico ed enologico, indice della bontà di quanto fatto finora. Menzione speciale per il Collio Friulano 2020.

**INDIRIZZO** Strada della Colombara,  
13 - 34072 Farra d'Isonzo (GO)  
**TELEFONO** 0481 888004  
**MAIL** info@borgoconventi.it  
**WEB** www.borgoconventi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1975  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 300.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia  
Moretti Polegato  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Paolo Corso  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Paolo Corso  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## TENUTA BOSCO ALBANO

È il Sauvignon a guidare la classifica aziendale in questa edizione di Vitae. Si tratta di un vino dalla netta matrice varietale chi evidenzia uno stile moderno e un'ottima fattura. La pianura pasianese, argillosa e calcarea, con buon tenore di scheletro e sostanze organiche giova al carattere fresco e vincente dei vini della tenuta che sta per raggiungere il traguardo dei trent'anni di vita. Il merito va certamente parimenti anche al preparato staff tecnico che ben sa interpretare le peculiarità di un'area da sempre predisposta alla viticoltura.

**INDIRIZZO** Via Bosco di Cecchini,  
27/B - Frazione Cecchini - 33087  
Pasiano di Pordenone (PN)  
**TELEFONO** 0434 628678  
**MAIL** tenuta@boscoalbano.com  
**WEB** www.boscoalbano.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1992  
**VITICOLTURA** Lotta integrata

**ETTARI** 39 **BOTTIGLIE** 90.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Durante  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Mauro  
Bressan, Paolo Stival  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alberto Cristante  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5%  
€13 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio

Giallo brillante e solare. Una seducente impronta di erbe mediterranee e foglia di capperi si intreccia alla frutta bianca fresca, al biancospino e a scie di salsedine. Al palato mostra buon corpo. La sapidità, subito in evidenza, è bilanciata da adeguata morbidezza. Chiosa lenta su erbe aromatiche. Caramelle di ricotta e ortiche in salsa di zafferano.

## COLLIO MERLOT 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €15  
Bt.5.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €13  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

FRIULI ISONZO REFOSCO  
DAL PEDUNCOLO ROSSO 2019

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
€10 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## FRIULI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €9  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino che splende di luce propria. Una stuzzicante nota di kiwi e santoreggia lascia spazio al bosso e alle erbe aromatiche appena colte. Sullo sfondo emergono gli agrumi. Il sorso è delicato, fresco e dissetante. Varietale, prosegue con continui richiami del naso nell'epilogo minerale. Linguine al pesto.

## RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €9 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## FRIULI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €9 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## FRIULI TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.13% | €9  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## FRIULI CABERNET FRANC 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.13% | €9 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## TENUTA CA' BOLANI

Pur mancando i vini della linea cru, la qualità complessiva dei campioni presentati non ne ha in alcun modo sofferto. In particolare, con il posto di primo della classe, si è distinto un ottimo Pinot Bianco della linea selezione che già in passato si era messo in evidenza assieme all'Opimio della linea cru. Questo aspetto sottolinea l'attitudine della Ca' Bolani a ottenere ottimi risultati da questa cultivar. La grande azienda di Cervignano opera nella pianura aquileiese da cinquant'anni ed è un punto di riferimento per tutta l'area che si riconosce nella denominazione.

**INDIRIZZO** Via Ca' Bolani, 2 - 33052 Cervignano del Friuli (UD)  
**TELEFONO** 0431 32670  
**MAIL** info@cabolani.it  
**WEB** www.cabolani.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1970  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 570 **BOTTIGLIE** 1.820.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Zonin  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Roberto Marcolini, Giovanni Rossetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Gabriele Carboni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TENUTA FERNANDA CAPPELLO

Il paesaggio in cui è immersa l'azienda è unico nel suo genere. L'altopiano di Sequals è una distesa di contrasti: sassi bianchi, luce intensa e verdi vigneti. Le Prealpi dominano lo sfondo e la pianura, più in basso, è delimitata dallo scorrere del fiume. Tra le vigne si erge in perfetta simbiosi con quanto lo circonda uno spazio moderno che accoglie il visitatore che non può che esserne coinvolto emotivamente. Una significativa conferma per il Sauvignon, delicato e varietale, che ben figura in cima alla lista aziendale e che si merita, ancora una volta, il simbolo del salvadanaio.

**INDIRIZZO** Strada di Sequals, 15 - 33090 Sequals (PN)  
**TELEFONO** 0427 93291  
**MAIL** info@fernandacappello.it  
**WEB** www.fernandacappello.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1988  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 126 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Fernanda Cappello  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Fabio Coser  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Fernanda Cappello  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷 FRIULI AQUILEIA PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €10  
 Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**Nuance paglia dalla luminosità intrigante. Profilo olfattivo dall'inizio timido, con fiori primaverili, felce e aghi di pino. Seguono slanci di agrumi e aromi balsamici. Di corpo, ben equilibrato da freschezza e morbidezza. L'allungo gustativo apporta sapidità. La lenta progressione gioca coi fiori bianchi. Pollo alle spezie.**

### 🍷🍷🍷 FRIULI AQUILEIA FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €10  
 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷🍷 FRIULI AQUILEIA SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €10  
 Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷🍷 FRIULI AQUILEIA PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €10  
 Bt.230.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷🍷 FRIULI AQUILEIA TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.13,5%  
 €10 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷🍷 PROSECCO SPUMANTE BRUT

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 100% | Alc.11%  
 €10 | Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷🍷🍷 FRIULI GRAVE SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €8  
 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**Paglierino lucente. Olfatto impeccabile con riconoscimenti varietali: sprigiona fiori di sambuco, basilico e mentuccia per poi concedere sentori di fichi e lemongrass. Gusto piacevole, sapido e di bella freschezza, bilanciato da proporzionata componente glicerica. Epilogo su rimandi erbacei. Guazzetto di frutti di mare.**

### 🍷🍷🍷 FRIULI GRAVE TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.13,5%  
 €8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷🍷🍷 FRIULI GRAVE FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €8  
 Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷🍷 FRIULI GRAVE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2020

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
 €8 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷🍷 FRIULI GRAVE PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5% | €8  
 Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### 🍷🍷 FRIULI GRAVE CABERNET FRANC 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.12,5% | €8  
 Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## TENUTA LUISA

Nonostante la mancata presenza in questa edizione di Vitae dei vini aziendali di punta, riconducibili alla linea I Ferretti, i risultati qualitativi complessivi dei campioni presentati sono ottimi. Particolarmente ben riuscito è il Friuli Isonzo Pinot Bianco che conferma la buona predisposizione verso questa cultivar da parte dei fratelli Michele e Davide. Merito anche dei terreni aziendali ricchi di sostanze ferrose che sono parte del valore aggiunto della Tenuta Luisa. Si ricavano quindi vini dalla spiccata eleganza minerale e dalla naturale attitudine all'invecchiamento.

**INDIRIZZO** Via Campo Sportivo, 13  
34070 Mariano del Friuli (GO)  
**TELEFONO** 0481 69680  
**MAIL** info@tenutaluisa.com  
**WEB** www.tenutaluisa.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1927  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 100 **BOTTIGLIE** 350.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Luisa  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Michele Luisa  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Davide Luisa  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## TENUTA PINNI

Ingresso in Vitae per l'azienda della destra Tagliamento che fa capo alla famiglia Pinni. L'intero processo produttivo è seguito dalle preparate figure di Roberto e Tommaso. I vigneti si estendono attorno allo storico complesso della villa le cui cantine risalgono al 1687. I terreni sono argillosi e ghiaiosi grazie alla vicinanza del fiume Tagliamento e sono particolarmente adatti a produrre vini di buon equilibrio. In evidenza il Merlot 2017 che guida una campionatura dall'ottimo profilo organolettico sia per i vini a bacca rossa che bianca.

**INDIRIZZO** Via Sant'Osvaldo,  
3 - 33098 San Martino  
al Tagliamento (PN)  
**TELEFONO** 0434 899464  
**MAIL** info@tenutapinni.com  
**WEB** www.tenutapinni.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 45 **BOTTIGLIE** 35.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Roberto Pinni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Roberto Pinni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Roberto Pinni, Tommaso Pinni  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## FRIULI ISONZO PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €15  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Tonalità paglierine invitano ad approfondire un olfatto intimamente legato alle fioriture primaverili con effluvi di pesca bianca e goccia d'oro. Erbe officinali e salsedine pennellano lo sfondo. Serico in entrata, vira su trame fresche e sapide che apportano equilibrio. In chiusura evoca fiori e salsedine. Cre-spelle alla zucca e noci.

## FRIULI ISONZO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €15  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## FRIULI ISONZO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14,5% | €15  
Bt.13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## FRIULI ISONZO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €15  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## FRIULI ISONZO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €15  
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## FRIULI ISONZO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5%  
€15 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## MERLOT 2017

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13% | €12 | Bt.2.800  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Manto rosso rubino. Spettro olfattivo che parte da folate di erbe officinali a cui fanno seguito ribes, marasca, prugne, arancia rossa e riverberi resinosi. Al palato è setoso, dal buon corpo e dal tannino vellutato. Si sviluppa tra sapidità e freschezza balsamica e il lento congelamento si avvale dei richiami fruttati e resinosi. Coniglio in porchetta.

## FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €10  
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DELLA TENUTA 2011

Rosso Igt - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
€20 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## CHARDONNAY 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €10  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## SAUVIGNON 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €10  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Igt - Traminer aromatico 100% | Alc.13%  
€10 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## TENUTA STELLA

Tocca al Friulano il compito di guidare la bella schiera dei prodotti dell'azienda di Scriò, località tra le più alte del Collio e dunque privilegiata per natura. Da segnalare anche la Malvasia e la Ribolla Gialla Metodo Classico. Entrambi sono da sempre tra le migliori espressioni aziendali. I vini della Tenuta sono caratterizzati non solo dalla nitida riconoscibilità dell'area collinare da cui provengono ma anche dalla bella fattura, che guarda all'appagamento della beva.

**INDIRIZZO** Via Scdencina,  
1 - Località Scriò - 34070  
Dolegna del Collio (GO)  
**TELEFONO** 0481 639895  
**MAIL** info@tenutastellacollio.it  
**WEB** www.tenutastellacollio.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2010  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 38.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Sergio Stevanato  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Erika Barbieri  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alberto Faggiani  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## TENUTA VILLANOVA

Con un'immagine elaborata dal ridisegno della mappa della Tenuta si è completato il re-branding aziendale deciso nei mesi scorsi dall'azienda vinicola che è tra le più antiche della regione. Le bottiglie della linea Friuli Isonzo usano il logo aziendale, mentre quelle prodotte dalle uve coltivate sui vigneti nella Dop Collio hanno in etichetta una grande "V" raffigurata con il prezioso stile dell'antica arte del merletto goriziano. La qualità complessiva rispecchia al meglio le peculiarità delle due importanti denominazioni.

**INDIRIZZO** Via Contessa Beretta,  
29 - 34072 Farra d'Isonzo (GO)  
**TELEFONO** 0481 889311  
**MAIL** tenuta@tenutavillanova.com  
**WEB** www.tenutavillanova.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1499  
**VITICOLTURA** Certificazione SQNPI  
**ETTARI** 100 **BOTTIGLIE** 350.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giuseppina  
Grossi Bennati  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giuseppe Lucido  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Daniele Fedele  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### COLLIO FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €16 | Bt.6.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

Giallo paglierino intenso. Corteo odoroso con ricordi di zagara, fiori estivi, resine e pepe bianco che lasciano spazio ai toni dolci della pesca gialla e del biscotto al malto. Caldo e glicerico, si sviluppa con simmetria su echi sapidi fino al lento finale di frutta e spezie. Risotto con gamberi e zucchine.

### COLLIO MALVASIA 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €19 | Bt.5.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### RIBOLLA GIALLA BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Ribolla gialla 100% | Alc.12% | €22  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### COLLIO RIBOLLA GIALLA 2019

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €16 | Bt.6.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### SDENCINA ROSSO 2018

Rosso Igt - Schioppettino 80%, Refosco dal peduncolo rosso 20%  
Alc.13% | €19 | Bt.3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### COLLIO MERLOT 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €14 | Bt.6.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi

Rosso rubino fitto. Gradevole e proporzionato, il primo naso è di frutta rossa e ciliegia matura; poi cenni di viola appassita, cuoio, spezie e incenso. La sapidità tiene a bada le morbidezze, il tannino e la freschezza balsamica accompagnano il sorso alla fine da cui emergono suggestioni di resine. Lombata di manzo al pepe nero.

### FRIULI ISONZO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.12,5%  
€12 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### FRIULI ISONZO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### FRIULI ISONZO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate



## MATIJAZ TERCIC

Dalla cantina di Bucuie sui colli di San Floriano, Matijaz Tercic ama far uscire i vini dopo un adeguato periodo di riposo. In attesa di poter degustare le selezioni Planta (chardonnay), Scemen (sauvignon) e Dar (pinot grigio) – le tipologie da uve bianche che fanno il passaggio in legno – a confrontarsi sono i prodotti della linea Classica che nascono e maturano in acciaio. Lo stile è riconoscibile con vini bilanciati, rispettosi delle cultivar e delle caratteristiche di un territorio unico. L'esito è un insieme di vini unici che ben figurano come lo Chardonnay 2018.

**INDIRIZZO** Località Bucuie,  
4/A - 34070 San Floriano  
del Collio (GO)  
**TELEFONO** 0481 884920  
**MAIL** [tercic@tercic.com](mailto:tercic@tercic.com)  
**WEB** [www.tercic.com](http://www.tercic.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1990  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 33.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Matijaz Tercic  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Matijaz Tercic  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Matijaz Tercic  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## TERRE DEL FAET

Un solo vino in degustazione per l'azienda di Cormòns perché Andrea Drius è sempre più convinto che la qualità dei vini del Collio debba passare attraverso una maturazione più lunga. Così, mentre i vini della vendemmia 2020 restano a riposare, spetta al blend Collio bianco 2019 il compito di raccontare il lavoro di Andrea. Lo fa con un'ottima prestazione che conferma la qualità di un giovane vignaiolo capace di coniugare competenza e passione. L'azienda si estende per la maggior parte nelle zone di Faet, Pradis e Subida. Una piccola porzione è nella zona pianeggiante della Doc Isonzo.

**INDIRIZZO** Via Roma, 82 - Località  
Pradis - 34071 Cormòns (GO)  
**TELEFONO** 347 0103325  
**MAIL** [andreadrius.vino@hotmail.it](mailto:andreadrius.vino@hotmail.it)  
**WEB** [www.terredelfaet.it](http://www.terredelfaet.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2012  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 4,5 **BOTTIGLIE** 28.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Andrea Drius  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Andrea Drius  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Andrea Drius  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## COLLIO CHARDONNAY 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.2.660 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**Livrea gialla compatta. Ventaglio olfattivo complesso. Allusioni tropicali di banana e di ananas, poi mela fuji e pera williams. Riconoscimenti resinosi e balsamici, sbuffi fumé. La sapidità governa l'intero gusto che è proporzionato da corrispondente morbidezza. Intensi effluvi minerali in chiusura. Rombo al forno con patate alle erbe aromatiche.**

## FRIULI ISONZO FRIULANO 2018

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## COLLIO PINOT GRIGIO 2018

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## RIBOLLA GIALLA 2019

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## COLLIO BIANCO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 34%, Malvasia istriana 33%,  
Ribolla gialla 33% | Alc.13,5% | €21 | Bt.2.600 | Ferm. Legno  
e Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

**Paglierino lucente. Incipit fitto di agrumi e di macedonia di frutta seguito da fiori di lavanda e di camomilla, da fiori di campo ed erbe aromatiche. Salsedine ed echi fumé in sottofondo. Palato setoso e proporzionato da adeguate freschezza e sapidità. Racconto finale di frutta, rosmarino e salvia. Ravioli ai carciofi con salsa di zafferano.**

## TERRE DI GER

L'avvio della transizione verso la gestione biologica certificata dei vigneti conferma la scelta di Gianni e Robert Spinazzé, proprietari dell'azienda di Frattina, di elevare sempre più l'attenzione verso la tutela dell'ambiente. Ormai quasi la metà dei vini proposti dalla cantina sono ottenuti da vitigni resistenti che, con produzioni per ettaro che non superano i 90 quintali, sono in grado di dare vita a interessanti prodotti sia in purezza che in blend. Tra le varietà allevate il soreli (da incrocio di tocai friulano), kretos (sauvignon), eidos (cabernet) e khorue e kantus (merlot).

**INDIRIZZO** Strada della Meduna,  
17 - Località Frattina - 33076  
Pravissdomini (PN)  
**TELEFONO** 0434 644452  
**MAIL** info@terrediger.it  
**WEB** www.terrediger.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica certificata

**ETTARI** 80 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Gianluigi Spinazzé  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Nicola Tucci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Patrizio Gasparinetti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TERRE ROSSE

La piccola realtà, che fa capo all'operoso Adamo Lestani, conferma con merito la presenza in Vitae. Dopo quasi un quarto di secolo dalla nascita dell'azienda, e man mano che le viti acquistano forza ed equilibrio, i vini ottengo sempre migliori risultati. Si conferma anche quest'anno l'autocotono Refosco dal peduncolo rosso a guida della bella schiera di campioni presentati. La corretta fattura, l'identità della cultivar e della sua storia nella pianura friulana, le peculiarità organolettiche riscontrate, convincono della sua bontà. Di ottimo valore anche il Merlot e il Pinot grigio.

**INDIRIZZO** Via XXV Aprile,  
24 - Frazione Cuccana  
33050 Bicinicco (UD)  
**TELEFONO** 0432 990102  
**MAIL** adamolestani@gmail.com  
**WEB** www.terrerossewines.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 30.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Adamo Lestani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Staff aziendale  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Adamo Lestani  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🌿🌿 LIMINE 2020

Bianco Igp - Sauvignon kretos 50%, Soreli 50% | Alc.13,5%  
€20 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Un cuore giallo paglierino sprigiona sfumature di fiori gialli e camomilla su un delicato tappeto di spezie dolci, poi indizi di agrumi canditi e in crema, miele di fiori e pesca gialla. Il sorso è solare, vibrante, equilibrato da freschezza e sapidità. Congedo corrispondente. Misticanza, Montasio e pere.

### 🌿🌿 ARCONI 2020

Bianco Igp - Sauvignon kretos 50%, Soreli 50% | Alc.13,5%  
€16 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🌿🌿 CAVALIERE ROSSO 2019

Rosso - Merlot 50%, altre varietà 50% | Alc.13,5%  
€13 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🌿🌿 EL MASUT 2019

Rosso - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.13,5%  
€22 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🌿🌿 FRIULI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €8  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🌿🌿 CHARDONNAY 2020

Bianco Igp - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🌿🌿 FRIULI VENEZIA GIULIA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13%  
€13 | Bt.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi

Rosso rubino immacolato. Passerella odorosa intensa, segnata da effluvi di resina e sottobosco. Seguono eucalipto, frutta sotto spirito e percezioni di confettura di prugne. Al gusto, equilibrio e avvolgenza assecondano il tannino ben integrato. Si accomiata senza fretta sulla frutta scura. Anatra in casseruola con la verza.

### 🌿🌿 FRIULI VENEZIA GIULIA MERLOT 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €13 | Bt.1.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🌿🌿 FRIULI VENEZIA GIULIA PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €10  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### 🌿🌿 FRIULI VENEZIA GIULIA CHARDONNAY 2019

Bianco Dop - Chardonnay 100% | Alc.13% | €12  
Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🌿🌿 FRIULI VENEZIA GIULIA FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €10  
Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🌿🌿 RIBOLLA GIALLA BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Ribolla gialla 100% | Alc.12%  
€12 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 4 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

●○○○

## TIARE

Rientro meritato in Vitae per l'azienda del bravo Roberto Snidarcig, bravo e appassionato vignaiolo votato da tempo alla viticoltura biologica. Dolegna è nella parte più alta del Collio ed è esposta a sbalzi termici importanti, ne scaturiscono così vini dal corredo aromatico fine ed elegante, ben rappresentati dalla Malvasia 2020. Un vino caratterizzato da una trama varietale, olfattiva e gustativa, sorprendente per freschezza e lunghezza. Snidarcig produce anche un interessantissimo Sauvignon che però non risulta nella lista dei campioni inviati a Vitae.

**INDIRIZZO** Località Sant'Elena, 3/A  
34070 Dolegna del Collio (GO)  
**TELEFONO** 0481 62491  
**MAIL** info@tiaredoc.com  
**WEB** www.tiaredoc.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1994  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 80.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Roberto Snidarcig  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Snidarcig  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●○○

## TOMADONI

Le caratteristiche microclimatiche della località Pradis, che ne fanno la zona più calda della denominazione Collio, garantiscono ai vigneti della piccola azienda di Giovanni e Umberto una perfetta maturazione delle uve. Rese basse e macerazione sulle bucce aggiungono poi alla Selezione Etichetta nera del Friulano un elegante spessore aromatico. L'azienda ha iniziato a produrre la prima bottiglia nel 2004 lasciando da allora una chiara impronta nella famiglia dei vini della Doc anche con un Merlot che nulla ha da invidiare ai rossi più prestigiosi.

**INDIRIZZO** Località Pradis,  
9 - 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 62341  
**MAIL** gtomadoni@gmail.com  
**WEB** N.d.  
**ANNO FONDAZIONE** 1928  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica

**ETTARI** 2 **BOTTIGLIE** 2.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Umberto Tomadoni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Tomadoni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Tomadoni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷 COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.13,5% | €17  
Bt.6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Paglierino di pregiata stoffa. Scrigno odoroso ineccepibile, con sensazioni di fiori bianchi, timo, alloro e dragoncello. Esotici soffi di incenso invitano al gusto, che si mostra fresco e bilanciato da un buon corpo. Si accomia su trame saline e su cenni erbacei. Ravioli con ripieno di ortiche e ricotta.

### 🍷🍷🍷 COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷🍷 COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5%  
€17 | Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷🍷🍷 COLLIO PINOT GRIGIO MASSARÉ 2020

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €17 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷🍷🍷➡️ COLLIO FRIULANO ETICHETTA NERA 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.400 | Ferm. Cemento  
**Oro splendente. L'olfatto, pregiato e deciso, è floreale e fruttato con uva spina, polpa di bergamotto, timo, maggiorana e rosmarino essiccati, fiore di ginestra, pepe bianco e zafferano. In bocca è composto, setoso, bilanciato dalla sapidità speziata che porta all'infinito la persistenza del sorso. Quiche di porcini.**

### 🍷🍷🍷 COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14,5% | €12  
Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷🍷 COLLIO MERLOT 2020

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €14 | Bt.500 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

Grande interprete dei vitigni a bacca bianca, Franco Toros estrae anche quest'anno dai vigneti di Novali vini di elevatissima qualità. Il Pinot bianco si conferma un passo avanti a tutti come accaduto molte volte in questi anni di degustazioni con Vitae in un interminabile confronto domestico con le uve di tocai friulano. Molti mesi di sosta sui lieviti e fermentazioni suddivise tra acciaio e barrique di rovere, garantiscono il rispetto delle caratteristiche del frutto arricchendolo con bouquet originali e sempre di estrema finezza, in perfetto stile Toros.

**INDIRIZZO** Località Novali,  
12 - 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 61327  
**MAIL** info@vinitoros.com  
**WEB** www.vinitoros.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1900  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Franco Toros  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Franco Toros  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Staff aziendale**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

L'azienda immersa nei 100 ettari di verde delle colline di Rosazzo, luogo storico e legato intimamente alla produzione del vino in Friuli, è da considerarsi uno dei fiori all'occhiello della grande famiglia di Genagricola. Vi si coltivano le uve, autoctone e non, che hanno reso famoso il territorio. Tra esse il sauvignon di cui l'omonimo vino ottenuto in purezza guida a buon diritto la classifica aziendale. La produzione vanta una costanza qualitativa invidiabile che è merito del territorio ma in gran parte anche dall'ottimo staff tecnico che sa leggere con attenzione ogni annata.

**INDIRIZZO** Località Poggiobello,  
12 - Frazione Oleis - 33044  
Manzano (UD)  
**TELEFONO** 0422 864511  
**MAIL** info@genagricola.it  
**WEB** www.torremosazza.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1972  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
ed ecosostenibile

**ETTARI** 90 **BOTTIGLIE** 200.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Genagricola  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Casati  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Staff aziendale**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ++++ (92,5) COLLIO PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €27 | Bt.15.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 5 mesi

Drappeggio paglierino di spigliata luce. Bouquet pregiato, intreccio di erbe officinali e macedonia di frutta bianca, salicornia, pepe bianco, polpa di cedro, fiori di magnolia, balsamicità e fumé di ponca. Sorso morbido, perfettamente bilanciato da continue spinte fresco-sapide. Scia lunghissima, floreale e salina. Gnocchi di ricotta con formaggi di malga.

## ++++ COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €27 | Bt.15.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ++++ COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €27 | Bt.5.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## ++++ COLLIO MERLOT 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €28 | Bt.1.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €27  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## ++++ COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €27  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €14  
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Paglierino lucente. Esordio intrigante con timo, rosmarino e salvia che accarezzano mela croccante, pesca bianca, cedro e soffi di salsedine. Freschezza e sapidità descrivono la prima parte della beva, poi la morbidezza induce al piacevole equilibrio e al lento epilogo fruttato. Vellutata di cavolfiori viola e timo.

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT ALTROMERLOT 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €24  
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO 2017

Rosso Doc - Pignolo 100% | Alc.14% | €27  
Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €14  
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €14  
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++++ FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €14  
Bt.55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## TUNELLA

Il Biancosesto, un blend di successo di uve autoctone a bacca bianca che si realizza fin dal 2003, si conferma ancora una volta il portabandiera di una serie di vini realizzati con grande cura e rispetto del territorio. La scelta di Massimo e Marco, fatta da alcuni anni, di vinificare i singoli cru aziendali si è dimostrata vincente. Un modo adeguato per valorizzare non solo i singoli vini e le cultivar con cui sono realizzati, ma anche per significare le colline di Premariacco e del clivalese, vere protagoniste dell'enologia regionale. Un ottimo Arcione, da due grandi uve rosse friulane.

**INDIRIZZO** Via del Collio, 14 - Località

Ipplis - 33040 Premariacco (UD)

**TELEFONO** 0432 716030

**MAIL** info@latunella.it

**WEB** www.latunella.it

**ANNO FONDAZIONE** 1986

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 70 **BOTTIGLIE** 450.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Massimo, Marco

e Gabriella Zorzettig

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Luigino Zamparo

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Marco Zorzettig

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VALCHIARÒ

Nell'anno in cui ha festeggiato i trent'anni di attività, l'azienda, nata dal comune interesse per la viticoltura di cinque amici, si riconferma impegnata sulla strada della qualità. Questi tre decenni sono trascorsi con l'obiettivo di non rinunciare al miglioramento nel rispetto dell'ambiente. Nei vigneti - lavorati in maniera ecosostenibile - si accudiscono viti che raggiungono anche i 50 anni di vita. In cantina la consulenza dell'enologo Gianni Menotti lascia come segno l'abituale unicità dei vini. Il Friulano Nexus rappresenta appieno il risultato di quest'impegno.

**INDIRIZZO** Via dei Laghi,

4/C - Località Togliano

33040 Torreano (UD)

**TELEFONO** 0432 715502

**MAIL** info@valchiaro.it

**WEB** www.valchiaro.it

**ANNO FONDAZIONE** 1991

**VITICOLTURA** Convenzionale

e lotta integrata

**ETTARI** 14 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Valchiarò

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Gianni Menotti

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Staff aziendale

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### FRIULI COLLI ORIENTALI BIANCO BIANCOSESTO 2019

Bianco Dop - Ribolla gialla 50%, Tocai friulano 50% | Alc.13,5%  
€20 | Bt.30.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi

Splendente paglierino. Abbrivio olfattivo di erbe aromatiche fresche, biancospino, tè verde. Mela renetta, echi di cedro e pompelmo, tracce tropicali di litchi. L'assaggio dispone di buon equilibrio e corpo, il proseguo è fresco dai richiami varietali, conclude il percorso con timbri d'agrumi. Insalata di astice e pompelmo rosa.

### FRIULI COLLI ORIENTALI L'ARCIONE 2017

Rosso Igp - Pignolo 50%, Schioppettino 50% | Alc.14%  
€22 | Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 40 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON COL MAT'ISS 2019

Bianco Dop - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### FRIULI COLLI ORIENTALI BIANCO DOLCE NOANS 2019

Bianco Dop Passito - Riesling renano 34%, Sauvignon 33%, Traminer aromatico 33% | Alc.13% | €21 (0,5l)  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO 2016

Rosso Igp - Pignolo 100% | Alc.14% | €22 | Bt.6.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 52 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FRIULI COLLI ORIENTALI MALVASIA VALMASIA 2020

Bianco Dop - Malvasia istriana 100% | Alc.13% | €14  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO NEXUS 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €16  
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Un manto dalla tonalità giallo limone. Olfatto fuso e complesso, in cui si distinguono le erbe aromatiche e la polpa di frutta bianca matura, poi sensazioni di fienagioni alpine e di biscotto agli agrumi. Avvolgente e materico, perfettamente equilibrato da sapidità e freschezza. Chiude con richiami fruttati. Sarde in saor.

### FRIULI COLLI ORIENTALI DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.14%  
| €16 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €16  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### FRIULI COLLI ORIENTALI ROSSO TORRE QUÀL RISERVA 2018

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 60%, Merlot 40%  
Alc.13,5% | €15 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €13

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Da ben cinque edizioni della guida Vitae il Friulano Ronco delle Cime si conferma non solo come vino d'eccellenza dell'azienda di Cerò, ma anche come uno dei grandi bianchi autoctoni di riferimento del vigneto friulano. Di spessore anche le altre etichette a iniziare da un entusiasmante Ronco delle Mele e un raffinato Pinot Bianco. L'azienda è nata novant'anni fa dalla fatica dei nonni e ha poi proseguito lungo un percorso all'interno della famiglia fino a diventare una delle preziose realtà della viticoltura nazionale.

**INDIRIZZO** Località Cerò, 8  
34070 Dolegna del Collio (GO)  
**TELEFONO** 0481 61264  
**MAIL** venica@venica.it  
**WEB** www.venica.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1930  
**VITICOLTURA** Biologica e biodinamica

**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 310.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Venica  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Giorgio Venica  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giorgio Venica  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🍷 (92) COLLIO FRIULANO RONCO DELLE CIME 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €28 | Bt.20.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
Giallo paglierino di pregiata tessitura. Espressione sensuale di pienezza fruttata, mandarino e pesca gialla, ottimamente fusa con rosa gialla, glicine, miele, caramello e cenni fumé. Al palato è proporzionato e vibrante per freschezza e sapidità. Incessante su scie d'agrumi. Risotto asparagi e capesante.

### 🍷 COLLIO SAUVIGNON RONCO DELLE MELE 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €37 | Bt.43.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 COLLIO PINOT BIANCO TÀLIS 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.10.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 COLLIO MALVASIA PÈTRIS 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.8.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 COLLIO CHARDONNAY RONCO BERNIZZA 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.10.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 COLLIO SAUVIGNON RONCO DEL CERÒ 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €24 | Bt.60.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 COLLIO FRIULANO  
RONCO DELLE CIME  
2017 | 2018 | 2019

🍷 COLLIO  
SAUVIGNON RONCO  
DELLE MELE 2019

Passata nel 2019 - assieme alla Cantina Montresor di Verona - sotto il controllo di tre gruppi vinicoli cooperativi (Terre Cevico, Cantina Valpantena e Vitevis), l'azienda di Spessa di Capriva sarà oggetto nei prossimi mesi di un importante investimento economico. Verranno realizzati 5 ettari di nuovi impianti tra ribolla gialla e sauvignon e sono previsti dei rinnovamenti della parte strutturale della cantina e dell'agriturismo aziendale. La direzione tecnica, con l'impegno di mantenere i livelli qualitativi, è stata confermata a Luigino De Giuseppe che da vent'anni segue l'azienda Vidussi.

**INDIRIZZO** Via Spessa, 18  
34017 Capriva del Friuli (GO)  
**TELEFONO** 0481 80072  
**MAIL** info@vinividussi.it  
**WEB** www.vinividussi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 600.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Vidussi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luigino De Giuseppe  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luigino De Giuseppe  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🍷 COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia 100% | Alc.13% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Uno scrigno giallo paglierino che dona effluvi balsamici di erbe officinali, poi allusioni di pesca tabacchiera e susina. A seguire spolverate di rosmarino e di salsedine. Beva rotonda e di corpo, resa simmetrica dalla ricca freschezza balsamica. Lungo finale sapido, dai ricordi varietali. Tartare di tonno con pesto di capperi e pinoli.

### 🍷 COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €12  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Dop - Chardonnay 100% | Alc.13% | €12  
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €12  
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €12  
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 SCHIOPPETTINO 2020

Rosso Igp - Schioppettino 100% | Alc.13% | €12 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## VIE D'ALT

Detestano la fretta le sorelle Venica che a Prepotto, sui Colli Orientali del Friuli, guidano l'azienda di famiglia assieme al padre Bruno. Nadia, Mara e Giulia sono consapevoli che il buon vino ha bisogno di pazienza e i vigneti di attenzioni amorevoli. In Vie d'Alt si vendemmia a mano, gli erbicidi sono banditi, gli insetticidi ridotti all'essenziale per una viticoltura a basso impatto ambientale che passa anche attraverso l'autoproduzione di energia con l'impiego di pannelli solari e l'utilizzo dei residui di potatura per il riscaldamento della cantina.

**INDIRIZZO** Località Craoretto,  
16 - 33040 Prepotto (UD)  
**TELEFONO** 0432 713069  
**MAIL** info@viedalt.it  
**WEB** www.viedalt.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1915  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 18 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Bruno Venica  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Mara Venica, Nadia Venica  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Staff aziendale**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VIE DI ROMANS

Una nuova cantina, modernissima e funzionale, in fase di ultimazione e la presenza sempre più costante delle nuove generazioni sono le novità in casa Gallo. Quello che invece rimane immutato è la qualità inarrivabile dei vini prodotti dall'azienda di Mariano del Friuli. Spicca sulle altre eccellenze un emozionante, insuperabile Dolée che risulta essere tra i migliori Friulano prodotti in regione da sempre. È un magico intreccio tra vitigno, terreno e capacità di gestire la barrique come solo Gianfranco sa fare. Immediatamente seguono le due versioni di Sauvignon, entrambe da manuale.

**INDIRIZZO** Località Vie di Romans,  
1 - 34070 Mariano del Friuli (GO)  
**TELEFONO** 0481 69600  
**MAIL** viediromans@viediromans.it  
**WEB** www.viediromans.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1883  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
ed ecosostenibile

**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 300.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Gianfranco Gallo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Gianfranco Gallo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gianfranco Gallo  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🌿🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI BIANCO ALJERE RISERVA 2018

Bianco Doc - Malvasia istriana 70%, Tocai friulano 30%  
Alc.13% | €25 | Bt.915 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Splendidi riverberi che rimandano all'oro. Profilo olfattivo intenso dall'intrigante cornice resinosa con spezie, lavanda, cera d'api e soffi balsamici al centro. Poi confettura di frutta, agrumi essiccati e biscotto al malto. Palato materico, bilanciato e invitante. Estensione su timbri speziati. Pasta alla norma.

### 🌿🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT ALSARÀ RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €30  
Bt.1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🌿🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO 2016

Rosso Doc - Pignolo 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.1.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 30 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🌿🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.13% | €25 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €15  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🌿🌿 FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €15  
Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### 🌿🌿🌿🌿 (95,5) I FRIULI ISONZO FRIULANO DOLÉE 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €25 | Bt.8.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Paglierino scintillante. Aristocratico e fuso, indugia su ricordi agrumati, erbe aromatiche fresche, biancospino e magnolia. Seguono sensazioni di miele d'acacia e pepe bianco. Avvolgente e di raro equilibrio, chiude lentissimo con eleganti ricordi balsamici di mentuccia e freschi d'agrumi. Tartare di scampi.

### 🌿🌿🌿🌿 (94) FRIULI ISONZO SAUVIGNON VIERIS 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €25 | Bt.24.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Paglierino lucente. Olfatto di classe cesellato sulle note tipiche del vitigno intrecciate a pesca, susina, frutta secca e spezie. Appagante e proporzionato si congela senza fretta tra sale e ricordi del naso. Paccheri al ragù di spigola.

### 🌿🌿🌿🌿 (92) FRIULI ISONZO SAUVIGNON PIERE 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €26 | Bt.47.700  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Paglierino luminoso. Fonde sottili espressioni varietali a uva spina, agrumi, balsami e salsedine. Bilancia con classe freschezza, sapidità e morbidezza, su strade di agrumi e di erbe mentolate. Risotto con moscardini e asparagi.

### 🌿🌿🌿🌿 FRIULI ISONZO CHARDONNAY VIE DI ROMANS 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €27  
Bt.55.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🌿🌿🌿🌿 FRIULI ISONZO  
CHARDONNAY VIE  
DI ROMANS 2018

🌿🌿🌿🌿 FRIULI ISONZO  
SAUVIGNON VIERIS  
2017 | 2018

## VIGNA DEL LAURO

L'azienda della famiglia Coser, nata a supporto commerciale della Ronco dei Tassi quasi trent'anni fa, oggi vive di una propria identità produttiva che la vede protagonista nel panorama vitivinicolo del comonese. Vigna del Lauro produce vini sia nella denominazione Collio che in quella attigua Friuli Isonzo. I risultati in entrambe le linee sono ottimi. In questa edizione di Vitae è in evidenza il Collio Friulano 2020 che si inserisce tra le migliori espressioni di questo vitigno realizzate in questa porzione del Collio.

**INDIRIZZO** Località Montona,  
19 - 34071 Cormòns (GO)  
**TELEFONO** 0481 60155  
**MAIL** info@vignadellauro.it  
**WEB** www.vignadellauro.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1994  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Coser  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Fabio Coser,  
Enrico Coser, Matteo Coser  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Fabio  
Coser, Matteo Coser  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## VIGNA TRAVERSO

L'azienda dei Ronchi di Prepotto si avvia a festeggiare il quarto di secolo. Un percorso segnato dall'impegno della proprietà a cercare sempre la corrispondenza dei vini prodotti con il territorio singolare di questa piccola parte speciale della denominazione Friuli Colli Orientali. Chardonnay e una piccola parte di sauvignon sono alla base del vino must aziendale, prodotto dal 2005, qual è il Sottocastello. Vino dal Dna internazionale ma con salde radici friulane. Ottimo risultato anche per lo Schioppettino, simbolo di Prepotto.

**INDIRIZZO** Via Ronchi, 73  
33040 Prepotto (UD)  
**TELEFONO** 0422 804807  
**MAIL** info@vignatraverso.it  
**WEB** www.vignatraverso.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 22 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Stefano Traverso  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Traverso  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Stefano  
Traverso, Giancarlo Traverso  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## 🍷 COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Dop - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Un quadro dalle sfumature giallo tenue. Amalgama di profumi su orditi varietali. Fioriture primaverili, erbe aromatiche e cenni di frutta, tra cui la pesca bianca e la mela stark. Seguono intense folate di sfalci d'erba. Setoso all'ingresso, si sviluppa su binari freschi e sapidi. Fiori e frutta in chiusura. Calamari ripieni al forno.

## 🍷 COLLIO SAUVIGNON 2020

Bianco Dop - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷 COLLIO PINOT GRIGIO 2020

Bianco Dop - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €12  
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## 🍷 FRIULI ISONZO CHARDONNAY 2020

Bianco Dop - Chardonnay 100% | Alc.13% | €11  
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio e Legno 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## 🍷 FRIULI ISONZO TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Dop - Traminer aromatico 100% | Alc.13% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI  
BIANCO SOTTOCASTELLO 2018

Bianco Doc - Chardonnay 80%, Sauvignon 20% | Alc.14%  
€15 | Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

Paglierino di luminosa verve. Carattere odoroso fresco di polpa d'agrumi e dolce di cannella, miele, baccello di vaniglia. Continua con fiori di tiglio e tratteggi resinosi. Assaggio corposo: fresco e sapido in prima battuta, morbido durante l'allungo dai richiami floreali e speziati. Orata al forno con olive.

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI ROSSO TROI 2018

Rosso Doc - Merlot 40%, Refosco dal peduncolo rosso 30%,  
Schioppettino 30% | Alc.11,5% | €14 | Bt.10.000 | Ferm. Legno  
e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI  
SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2017

Rosso Doc - Schioppettino 100% | Alc.14% | €18 | Bt.5.800  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.14% | €9  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI MERLOT 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €12 | Bt.6.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €9  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce



## VIGNETI PITTARO

Mentre nella presa di spuma si conferma l'elevata qualità, la cantina di Pietro Pittaro ha deciso di investire in vigna ulteriori competenze. Dal 2021 l'azienda aderisce al programma SQN-PI per la lotta integrata inserendosi in un percorso di miglioramento dell'impatto ambientale che ben si concilia con la cura e l'attenzione già ampiamente applicate in cantina. Nei calici l'ormai tradizionale sfida tra talenti è tra la versione Brut e la Pas Dosé. L'Etichetta Oro si conferma nell'Olimpo a dimostrazione che il viaggio nell'alta qualità spumantistica iniziato nel 1982 continua senza soste.

**INDIRIZZO** Via Udine, 67 - Località Zompicchia - 33033 Codroipo (UD)  
**TELEFONO** 0432 904726  
**MAIL** info@vigneti.pittaro.com  
**WEB** www.vigneti.pittaro.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1972  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 90 **BOTTIGLIE** 250.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Pietro Pittaro  
**CONDIZIONE ENOLOGICA** Stefano Trinco  
**CONDIZIONE AGRONOMICA**  
**Walter Clocchiatti**  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## VIGNIS DI MARIAN

Un merlot messo a dimora nel 1972; il tocai friulano e lo chardonnay in vigna dalla fine degli anni Ottanta. È questo il vero valore dell'ettaro e mezzo di terreno sul quale Franco Visintin ha deciso di investire le proprie energie dopo una vita professionale da artigiano del legno. Nel 2015 la prima annata prodotta e, grazie anche a una preziosa collaborazione in cantina, i vini si sono subito ben posizionati. Quest'anno è lo Chardonnay a riconfermarsi per personalità e dotazione organolettica. Ammirabili i risultati e anche il desiderio di sottoporsi al confronto.

**INDIRIZZO** Via dei Conventi, 21/D  
**34072 Farra d'Isonzo (GO)**  
**TELEFONO** 375 6302439  
**MAIL** vignisdimarian@gmail.com  
**WEB** www.vignisdimarian.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2015  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 1,5 **BOTTIGLIE** 6.500

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Franco Visintin  
**CONDIZIONE ENOLOGICA** Franco Visintin, Mauro Bressan  
**CONDIZIONE AGRONOMICA**  
**Franco Visintin**  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### PIÙ PITTARO TALENTO BRUT ETICHETTA ORO 2015

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €32  
 Bt.9.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 5 mesi  
 Un perfetto perlage a solcare fiero il bel paglierino. Profilo di grande eleganza. Fienagioni, fioriture gialle e mentuccia. Seguono pesca e mandarino, delicate tostature di nocciola e riverberi speziati. Sorso cremoso, avvolgente e sapido, fresco, appagante nel procedere. Congedo lento con agrumi e spezie. Insalata tiepida di astice.

### PIÙ PITTARO TALENTO BRUT PAS DOSÉ ETICHETTA NERA 2015

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5%  
 €35 | Bt.3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio  
 8 mesi e Legno 5 mesi | 66 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### PIÙ PITTARO TALENTO BRUT ETICHETTA ARGENTO

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €22  
 Bt.45.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### PIÙ COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT RONCO VIERI 2016

Bianco Docg Dolce - Picolit 100% | Alc.14% | €45 (0,5)  
 Bt.450 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### PIÙ FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO RONCO VIERI 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €10  
 Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### PIÙ RIBOLLA GIALLA BRUT RONCO VIERI

Bianco Metodo Classico - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €25  
 Bt.6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

PIÙ PITTARO TALENTO  
 BRUT ETICHETTA ORO  
 2011 | 2012 | 2013

### PIÙ FRIULI ISONZO CHARDONNAY 2017

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €14  
 Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

**Barlumi dorati su ordito paglierino. Naso varietale con frutta tropicale su cui spicca l'ananas, cenni di limone, mandarino, mela golden, fiori di tiglio ed erbe officinali. In bocca è caldo, dalla spiccata rotondità vivacizzata da una linea salina che s'allunga su memorie fruttate e balsamiche. Lasagna con taleggio e porcini.**

### PIÙ FRIULI ISONZO CHARDONNAY SELEZIONE 2015

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €14  
 Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### PIÙ FRIULI ISONZO FRIULANO 2018

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €14  
 Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### PIÙ FRIULI ISONZO ROSSO 2018

Rosso Doc - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.13,5% | €15  
 Bt.1.800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## VILLA RUSSIZ

Prosegue sempre con ottimi auspici la produzione della storica azienda di Capriva. Indiscutibili le performance qualitative, che confermano vincitore del podio il Sauvignon de la Tour. Il merito va equamente diviso tra il superlativo gruppo tecnico, sia quello agronomico che quello di cantina, e il posizionamento dei vigneti, tutti ben esposti, con l'età delle viti che a volte supera i 60 anni. L'ottima fattura dei vini, acciaio e legno usati con maestria, si sposa quindi con un ambiente agricolo unico che nei decenni ha potuto fruire delle massime attenzioni.

**INDIRIZZO** Via Russiz, 4/6  
34070 Capriva del Friuli (GO)  
**TELEFONO** 0481 80047  
**MAIL** villarussiz@villarussiz.it  
**WEB** www.villarussiz.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1868  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 100 **BOTTIGLIE** 220.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Fondazione Villa Russiz  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Fabijan  
**Muzic, Giorgio Bertossi**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Cristiano Aschettino**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VILLA VITAS

In un contesto ambientale di rara bellezza, senza trascurare il valore della componente storica, procede l'operosità vitivinicola della famiglia Vitas. È infatti feconda da quasi 115 anni la naturale predisposizione dell'azienda a far crescere la fama dell'area cervignanesa e dei suoi diversi settori tra cui quello di Strassoldo. Questa zona vocata, sicuramente molto importante, si giova dell'esperienza e delle indiscusse qualità di Andrea Pittana, che si occupa con competenza da molto tempo della conduzione agronomica e di quella enologica.

**INDIRIZZO** Via San Marco, 5  
Frazione Strassoldo - 33052  
Cervignano del Friuli (UD)  
**TELEFONO** 0431 93083  
**MAIL** info@vitas.it  
**WEB** www.vitas.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1907  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 90.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Vitas  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Andrea Pittana**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Andrea Pittana**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 (91) COLLIO SAUVIGNON DE LA TOUR 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14,5% | €37  
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Luminoso drappaggio giallo paglierino. Profilo olfattivo raffinato e complesso, con cenni di peonia e camelia, intrecci fruttati di pesca bianca e polpa di agrumi su base di erbe officinali e trame balsamiche. Il sorso è subito equilibrato nell'asse fresco-sapido e chiude lentamente con nitidi richiami floreali. Carpaccio di gamberi rossi con maionese corallo.

### 🍷 COLLIO MERLOT GRÄF DE LA TOUR 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €45 | Bt.4.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 COLLIO PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €18  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €18  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷 COLLIO CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €18  
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 COLLIO  
SAUVIGNON DE LA TOUR  
2017 | 2018 | 2019

🍷 COLLIO  
SAUVIGNON BLEU  
2011 | 2013

### 🍷 FRIULI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13% | €11  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Veste paglierina. Una seducente impronta di fienagione estiva, santoreggia e dragoncello s'intreccia alla mandorla, al cedro e al bergamotto. Sullo sfondo una pregevole impronta di salsedine. Piacevole, fresco, bilanciato dall'avvolgenza e dalla scia di sale ed erbe aromatiche che ne firma il bel finale. Prosciutto di San Daniele e fichi di Caneva.

### 🍷 REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ROMANO 2016

Rosso Igt - Refosco dal peduncolo rosso 100% | Alc.13% | €21  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 FRIULI TRAMINER AROMATICO 2020

Bianco Doc - Traminer aromatico 100% | Alc.13% | €12  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 FRIULI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €11  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## VINOPERA

L'azienda è attiva da oltre mezzo secolo nella coltivazione della vite con impianti che sono andati ampliandosi fino agli attuali 26 ettari, tutti gestiti in regime di agricoltura biologica certificata. Due i marchi aziendali: Bervini - di cui Vitae2022 presenta le etichette - e Ca' Selva con vigneti a Chions e Sequals sui magri terreni delle Grave del Friuli. Concentrati sulla spumantizzazione, alcuni dei prodotti di VinOpera con il marchio Bervini sono anche caratterizzati dalla possibilità di venire identificati con l'attribuzione della certificazione "vegan".

**INDIRIZZO** Via Treviso  
33083 Chions (PN)  
**TELEFONO** 0434 630216  
**MAIL** [bervini@vinopera.it](mailto:bervini@vinopera.it)  
**WEB** [www.bervini.it](http://www.bervini.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1955  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 26 **BOTTIGLIE** 1.500.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Bergamo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Sante Mascarin  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Mauro Rusolem  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VISTORTA

Ispirata al modello bordolese che il conte Brandino Brandolini d'Adda conosce molto bene, l'azienda Vistorta concentra nei vigneti del sacilese la coltivazione del merlot. Se quest'anno l'etichetta Vistorta - prodotto simbolo dell'antica cantina fondata nel 1872 - non è in degustazione poiché riposa ancora in cantina, si possono godere le caratteristiche organolettiche del Merlot biologico Stomo che si presenta con le 72 ore di cromaticazione per metà del pigiato e la conferma della straordinaria attitudine di questa porzione delle Grave a ospitare il nobile vitigno francese.

**INDIRIZZO** Via Vistorta, 82  
33077 Sacile (PN)  
**TELEFONO** 0434 71135  
**MAIL** [vistorta@vistorta.it](mailto:vistorta@vistorta.it)  
**WEB** [www.vistorta.it](http://www.vistorta.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1870  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 37 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Brandino  
Brandolini d'Adda  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Alec Ongaro  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Brandino  
Brandolini d'Adda  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## PROSECCO ROSÉ BRUT BERVINI 2020

Rosato Doc Metodo Martinotti - Glera 90%, Pinot nero 10%  
Alc.11% | €10 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti

**Sfoggia un magnifico rosa tenue. La fine effervescenza veicola al naso scie di fiori gialli e rosa, erbe officinali, mentuccia, fragoline di bosco, pera e frutta secca su tracce di salsedine. Fresco e piacevole, percorre il palato in buon equilibrio per congedarsi fruttato e minerale. Spiedino di pollo e senape.**

## PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY BERVINI

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, Pinot grigio 15%  
Alc.11% | €11 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## RIBOLLA GIALLA EXTRA DRY BERVINI

Bianco Metodo Martinotti - Ribolla gialla 100% | Alc.11%  
€11 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Glera 85%, altre varietà 15%  
Alc.11% | €9 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## SPUMANTE BRUT BERVINI

Bianco Metodo Martinotti - Glera 80%, altre varietà 20%  
Alc.11% | €7 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## SPUMANTE MOSCATO DOLCE BERVINI

Bianco Metodo Martinotti - Moscato 100% | Alc.6,5%  
€8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Dolci al cucchiaino o a base di frutta

## FRIULI GRAVE MERLOT STOMO 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.26.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 7 mesi

**Fittezze rosso rubino. Approccio olfattivo su toni fruttati di marmasca, ribes, prugne e arancia rossa. Poi balsamici sbuffi di erbe officinali. L'ingresso è setoso grazie al tannino vellutato e al buon corpo che lo rendono ben bilanciato. Chiude lento con memorie fruttate e balsamiche. Tagliata di manzo al pepe verde.**

## FRIULI FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.12%  
€11 | Bt.6.666 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## FRIULI GRAVE PINOT GRIGIO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5%  
€11 | Bt.50.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FRIULI PINOT GRIGIO RAMATO 2020

Rosato Doc - Pinot grigio 100% | Alc.12,5%  
€12 | Bt.11.100 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12%  
€12 | Bt.13.333 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

FRUI MERLOT  
VISTORTA 2015

FRUI GRAVE  
MERLOT VISTORTA  
2012 | 2013

Un esaltante Pinot Bianco Zuc di Volpe esce vincente dalle degustazioni di questa edizione di Vitae. Non è certo una sorpresa. Questa varietà è coltivata e vinificata nell'azienda di Togliano dal 1933 e questo dimostra il legame, storico e affettivo, con la Volpe Pasini. La cura maniacale in campagna e lo standard elevatissimo nella cantina guidata da Stefano Landi consentono a questa realtà del cividalese di conquistare anno dopo anno i traguardi qualitativi più importanti, ampiamente meritati. Successi dovuti al lavoro appassionato e competente di Emilio Rotolo e della sua famiglia.

**INDIRIZZO** Via Cividale, 16 - Località Togliano - 33040 Torreano (UD)  
**TELEFONO** 0432 715151  
**MAIL** [info@volpepasini.it](mailto:info@volpepasini.it)  
**WEB** [www.volpepasini.it](http://www.volpepasini.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1596  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI 52 BOTTIGLIE 400.000**  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Rotolo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Lorenzo Landi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Lorenzo Landi  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

#### 🍷🍷🍷🍷 (91,5) FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT BIANCO ZUC DI VOLPE 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €23  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Scrigno giallo paglierino che rilascia squisite stille di erbe aromatiche, mentuccia e biancospino. Frutta croccante: mela, pera, pesca e melone bianco. Refoli d'agrumi e di salsedine. Sorso raffinato ed equilibrato dall'apporto di freschezza e sapidità che regalano una chiosa di fiori e riverberi marini. Gnocchetti di patate alla crema di taleggio.

#### 🍷🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON ZUC DI VOLPE 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €23  
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

#### 🍷🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO ZUC DI VOLPE 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €20  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

#### 🍷🍷🍷 CUVÉE BIANCO 15.96 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 75%, Malvasia istriana 25%  
Alc.12,5% | €9 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

#### 🍷🍷🍷 FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA ZUC DELLE MURA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €20  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷🍷🍷 FRIULI COLLI  
ORIENTALI SAUVIGNON  
ZUC DI VOLPE 2017 | 2018 | 2019

🍷🍷🍷🍷 FRIULI COLLI  
ORIENTALI PINOT BIANCO  
ZUC DI VOLPE 2016

Francesco e il figlio Gabriele Vosca conducono questa piccola azienda situata nel cuore del Collio con passione e piglio lavorativo tutto friulano. Dalla campagna alla cantina, tutto è condiviso. I vecchi vigneti di malvasia istriana, ottimamente esposti nei ronchi - così si chiamano le colline in Friuli - producono basse ma costanti rese. Una viticoltura consapevole del rispetto dovuto all'ambiente e la tradizionale vinificazione nelle vasche di cemento. Nasce così la Malvasia di Francesco e Gabriele, vignaioli in Collio. Ottimo risultato anche per il Pinot Bianco alla sua prima vendemmia.

**INDIRIZZO** Via Sottomonte, 19 - Località Brazzano 34071 Cormons (GO)  
**TELEFONO** 0481 62135  
**MAIL** [info@voscavini.it](mailto:info@voscavini.it)  
**WEB** [www.voscavini.it](http://www.voscavini.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1989  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile

**ETTARI 10 BOTTIGLIE 60.000**  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Francesco Vosca  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Francesco Vosca  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Gabriele Vosca  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

#### 🍷🍷🍷🍷 COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100%  
Alc.15% | €20 | Bt.3.500 | Ferm. Cemento

Giallo paglierino dalla dinamica verve. Profumi di pesca noce, melone giallo e polpa d'arancia. Delicati effluvi speziati di pepe bianco ed erbe officinali. Nuance balsamiche e fumé completano il comparto odoroso. Assaggio solare, avvolgente, materico. Ottima estensione sapida. Crostino con lardo di Sauris.

#### 🍷🍷🍷🍷 COLLIO FRIULANO 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5%  
€16 | Bt.10.000 | Ferm. Cemento

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

#### 🍷🍷🍷 FRIULI ISONZO PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €16  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

#### 🍷🍷🍷 FRIULI ISONZO SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

#### 🍷🍷🍷 COLLIO RIBOLLA GIALLA 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €17  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ZIDARICH

Ogni anno Benjamin ci riserva delle sorprese. Quest'anno è la volta di una rara selezione di Vitovska. Il segnale, inequivocabile, arriva dall'etichetta della bottiglia che egli utilizza solo nelle annate speciali, anzi eccezionali, come lo è stata nel Carso la 2015. Uva perfettamente matura, venti giorni di macerazione e di fermentazione sulle bucce, è seguita la maturazione, per 48 mesi, nelle botti grandi di rovere di Slavonia nella cantina scavata nella dura roccia carsica, a temperatura naturale. Un concentrato di terra rossa, calcare, salinità marine e sferzanti raffiche di Bora.

**INDIRIZZO** Località Prepotto, 23  
34011 Duino Aurisina (TS)  
**TELEFONO** 040 201223  
**MAIL** info@zidarich.it  
**WEB** www.zidarich.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1988  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 28.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Benjamin Zidarich  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Benjamin Zidarich  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Benjamin Zidarich  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ZORZETTIG

La decisione di posticipare l'uscita di un anno dei vini della linea Myò, unita alla filosofia che ha guidato la nascita della stessa fin dal 2011, ha senza dubbio portato al riconoscimento della più elevata qualità e che la Zorzettig merita. I vini etichettati Myò infatti sono stati concepiti proprio per esaltare le caratteristiche migliori, a tratti uniche, della denominazione Friuli Colli Orientali. Un plauso doveroso dunque ad Annalisa, anima principale dell'azienda, e ai collaboratori, preparatissimi e fondamentali, a cui ha affidato i compiti più strategici.

**INDIRIZZO** Strada Sant'Anna,  
37 - Località Spessa - 33043  
Cividale del Friuli (UD)  
**TELEFONO** 0432 716156  
**MAIL** info@zorzettigvini.it  
**WEB** www.zorzettigvini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1986  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 120 **BOTTIGLIE** 800.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Zorzettig  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Saverio  
Di Giacomo, Fabio Coser  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Alessandro  
Zorzettig, Antonio Noacco  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VITOVSKA COLLECTION 2015

Bianco Igt - Vitovska 100% | Alc.12,5% | €75  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

**Giallo dorato.** Un suadente soffio mentolato introduce cenni di salsedine e pepe bianco. Note morbide di fiori di tiglio, frutta secca, albicocche sciroppate, miele e tabacco biondo. Il lungo percorso della beva è un susseguirsi di sapidità e freschezza. Chiude delicatamente ruvido e fruttato. Sashimi di salmone.

## TERRANO 2019

Rosso Igp - Terrano 100% | Alc.12% | €30  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

(91) FRIULI COLLI ORIENTALI  
MALVASIA MYÒ 2019

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Ha il colore caldo della paglia e un naso aristocratico che privilegia profumi di pepe bianco e resine. Seguono agrumi, miele, tocchi fumé e folate di erbe mediterranee. Grande personalità, con la mineralità che conquista il palato e si intarsia in un equilibrio perfetto e prolungato. Spaghetti con gamberi viola e erba cipollina.

FRIULI COLLI ORIENTALI  
PINOT BIANCO MYÒ 2019

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.5.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO MYÒ 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.4.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON MYÒ 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.5.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12% | €12  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

FRIULI COLLI ORIENTALI  
RIBOLLA GIALLA MYÒ 2019

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.13% | €20 | Bt.4.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

L'azienda di Brazzano produce da una manciata di ettari di vigne una serie di vini di ottimo livello, in linea con la denominazione locale e ricchi di quei particolari che li rendono unici. A partire dalla decisione di indicare nelle schede tecniche il vigneto di provenienza delle uve. Braida Casa, Ronco Casa, Santa Maria, sono alcuni dei cru aziendali. Una Malvasia dalla tipica espressione del Collio, si pone in testa nell'elenco dei campioni degustati. Solarità e profondità gustativa sono i suoi tratti principali.

INDIRIZZO Via Sottomonte,  
75 - Località Brazzano  
34071 Cormons (GO)  
TELEFONO 0481 60288  
MAIL info@zorzon.it  
WEB www.zorzon.it  
ANNO FONDAZIONE 1900  
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 8 BOTTIGLIE 25.000  
PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Giorgio Deganis  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Luigino De Giuseppe  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Giorgio Deganis  
VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA Sì

L'assaggio dei vini di Patrizia Felluga fornisce sempre un'emozione e al tempo stesso la constatazione che, vendemmia dopo vendemmia, la continuità qualitativa non arretra. Da molti anni Zuani ci ha abituato alla bontà dei suoi due blend a bacca bianca che, utilizzando le stesse uve, grazie a vinificazioni e a maturazioni diverse, ottiene due vini di ottima fattura e personalità. Come già capitato spesso in questi anni, è il Bianco Vigne a risultare il capofila della proposta elencata in guida. Si tratta di un vino ricco di sfumature olfattive e dalla beva di gran classe.

INDIRIZZO Località Giasbana,  
12 - 34070 San Floriano  
del Collio (GO)  
TELEFONO 0481 391432  
MAIL info@zuanivini.it  
WEB www.zuanivini.it  
ANNO FONDAZIONE 2001  
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 19 BOTTIGLIE 100.000  
PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Patrizia Felluga  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Patrizia Felluga  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Patrizia Felluga  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

### COLLIO MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia istriana 100% | Alc.14% | €13  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Lucente appiglio giallo intenso. Olfatto ricco di riconoscimenti: subito tostature ammandorlate, frutta gialla, fienagione estiva e zagara, poi indizi di biscotto alla crema e miele d'arancia. Sorso dapprima fresco. Seguono l'invitante morbidezza e la raffinata sapidità. Epilogo composto e appagante. Orata al cartoccio con patate.

### COLLIO FRIULANO 2020

Bianco Doc - Tocai friulano 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
ABBINAMENTO Risotti di pesce

### COLLIO MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €13 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### COLLIO CABERNET FRANC 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.13% | €13  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### RIBOLLA GIALLA G & P 2020

Bianco Igt - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### COLLIO BIANCO VIGNE 2020

Bianco Doc - Chardonnay 25%, Pinot grigio 25%, Sauvignon 25%, Tocai friulano 25% | Alc.13% | €19 | Bt.65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
Profilo cromatico dalle splendenti tonalità paglierine. Il naso è signorile; una fusione di frutta a pasta bianca croccante e freschi aromi dell'orto insegue echi di resina e salsedine. All'assaggio si mantiene in ottimo equilibrio con spalla acida e salinità che guidano il sorso. Sfuma lentamente, sapido e accattivante. Filetto di vitello glassato agli agrumi.

### COLLIO BIANCO ZUANI RISERVA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 25%, Pinot grigio 25%, Sauvignon 25%, Tocai friulano 25% | Alc.14% | €25  
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### FRIULI PINOT GRIGIO SODEVO 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €16  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

### COLLIO RIBOLLA GIALLA SODEVO 2020

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% | Alc.12,5% | €16  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità