

# LINEA CLASSICA



# CABERNET SAUVIGNON DOC FRIULI

**Età vigneto: piantato nel 2000**  
**Temperatura di servizio: 16-18° C**  
**Sistema di allevamento: Guyot**  
**Gradazione alcolica: 13,5%**  
**Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia**  
**Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila**  
**Periodo di vendemmia: all'inizio di ottobre**



## ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2022 - Annata caratterizzata da grande siccità con un'estate molto calda che ha fatto sì che la maturazione sia stata raggiunta con ritardo rispetto agli anni precedenti. Vendemmia lunga e particolare, con un primo inizio a fine agosto e una conclusione che si è protratta alla fine del mese di settembre con le varietà a bacca rossa.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 28-30° C. Svinatura in vasche di acciaio dove avviene la fermentazione malolattica. Successivamente affina in botte per 12 mesi.

## ZONA DEI VIGNETI

Cormons

## NOTE GUSTATIVE

Color rubino intenso.

Al naso presenta note di frutta rossa matura e spezie dolci.

In bocca entra caldo e morbido con note fruttate di prugna e piccoli frutti rossi sotto spirito.

Note speziate calde di vaniglia e cannella.

Finale lungo ampio e morbido.

## ABBINAMENTO

Questo vino è ideale per l'abbinamento con primi piatti serviti con sughi di selvaggina, carni in umido e con salumi grassi.

Ottimo con formaggi stagionati.



# MERLOT

## DOC FRIULI

**Età vigneto: piantato nel 2001**  
**Temperatura di servizio: 16-18° C**  
**Sistema di allevamento: Guyot**  
**Gradazione alcolica: 14,5 %**  
**Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia**  
**Condizione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila**  
**Periodo di vendemmia: settembre**

### ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2023 - Annata contraddistinta da lunghi periodi di pioggia, al contrario di quella precedente, con pochissime giornate di sole, solo in giugno e luglio. Temperature nella norma, fatta eccezione per qualche picco isolato. Vendemmia caratterizzata da un meteo particolarmente favorevole: settembre è stato equilibrato dall'inizio alla fine.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 28-30° C.

Svinatura in vasche di acciaio dove avviene la fermentazione malolattica.

Successivamente affina in botte per 12 mesi.

### ZONA DEI VIGNETI

Cormons

### NOTE GUSTATIVE

Color rosso rubino intenso.

Al naso presenta note fruttate e balsamiche.

Al palato risulta vellutato con note di ciliegie e mirtilli.

Caldo ed elegante chiude morbido e lungo.

### ABBINAMENTO

Si abbina egregiamente con carni rosse brasate, con formaggi di media e lunga stagionatura.



# FRIULANO

## DOC FRIULI ISONZO

**Età vigneto: piantato nel 2001**  
**Temperatura di servizio: 10-12° C**  
**Sistema di allevamento: Guyot**  
**Gradazione alcolica: 13,5%**  
**Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia**  
**Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila**  
**Periodo di vendemmia: metà - fine settembre**



### ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2024 - Annata caratterizzata da una primavera piovosa che ha accompagnato l'intero periodo floreale. A partire dalla metà di giugno è stato rilevato un forte sbalzo termico che ha portato un incremento della temperatura e la totale assenza di pioggia fino a luglio, caratterizzato invece da pioggia e forti grandinate.

### VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

### ZONA DEI VIGNETI

Cormons

### NOTE GUSTATIVE

Giallo paglierino con riflessi verdi.  
 Al naso denota sentori di mela, pera e frutta bianca.  
 Al palato è ampio e vellutato con un'ottima freschezza.

### ABBINAMENTO

Da servire con prosciutto di San Daniele, primi piatti delicati, pollo, pesce crudo e formaggi a media stagionatura.

### PREMIAZIONI

- 2020:
- 90 pt Doctor Wine
- 2018:
- 4 Stars Vini Buoni d'Italia



# PINOT GRIGIO

## DOC FRIULI ISONZO

**Età vigneto: piantato nel 2002**  
**Temperatura di servizio: 10-12° C**  
**Sistema di allevamento: Guyot**  
**Gradazione alcolica: 14,5%**  
**Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia**  
**Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila**  
**Periodo di vendemmia: fine di agosto**



### ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2023 - Annata contraddistinta da lunghi periodi di pioggia, al contrario di quella precedente, con pochissime giornate di sole, solo in giugno e luglio. Temperature nella norma, fatta eccezione per qualche picco isolato. Vendemmia caratterizzata da un meteo particolarmente favorevole: settembre è stato equilibrato dall'inizio alla fine.

### VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

### ZONA DEI VIGNETI

Cormons

### NOTE GUSTATIVE

Al naso presenta note di frutta matura e fiori d'acacia. Gusto persistente, asciutto e fresco.

### ABBINAMENTO

Ideale con frittiture di pesce, primi piatti delicati, carni bianche, zuppe di verdure.

### PREMIAZIONI

2019:

- 92 pt James Suckling

# RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA

**Età vigneto: piantato nel 2002**  
**Temperatura di servizio: 10-12° C**  
**Sistema di allevamento: Guyot**  
**Gradazione alcolica: 12,5 %**  
**Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia**  
**Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila**  
**Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre**



## ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2023 - Annata contraddistinta da lunghi periodi di pioggia, al contrario di quella precedente, con pochissime giornate di sole, solo in giugno e luglio. Temperature nella norma, fatta eccezione per qualche picco isolato. Vendemmia caratterizzata da un meteo particolarmente favorevole: settembre è stato equilibrato dall'inizio alla fine.

## VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

## ZONA DEI VIGNETI

Cormons

## NOTE GUSTATIVE

Giallo paglierino con note verdoline.  
 Presenta al naso note delicate floreali.  
 Al palato risulta fresco con persistente acidità.

## ABBINAMENTO

Predilige i frutti di mare ed i piatti delicati di pesce. Ottimo sulle frittate con erbe spontanee e come aperitivo.

## PREMIAZIONI

2018:

- 3 Stars Vini Buoni d'Italia

# SAUVIGNON

## DOC FRIULI ISONZO

**Età vigneto: piantato nel 2008**  
**Temperatura di servizio: 10-12° C**  
**Sistema di allevamento: Guyot**  
**Gradazione alcolica: 13,5%**  
**Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia**  
**Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila**  
**Periodo di vendemmia: fine di agosto**



### ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2024 - Annata caratterizzata da una primavera piovosa che ha accompagnato l'intero periodo floreale. A partire dalla metà di giugno è stato rilevato un forte sbalzo termico che ha portato un incremento della temperatura e la totale assenza di pioggia fino a luglio, caratterizzato invece da pioggia e forti grandinate.

### VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 14-16° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

### ZONA DEI VIGNETI

Cormons

### NOTE GUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi.  
 Fine ed elegante al naso con sentori di albicocca, frutta tropicale e foglia di pomodoro.  
 Ricco e lungo il finale.

### ABBINAMENTO

Ottimo con il pesce di ogni tipo e risotti alle erbe dal sapore forte, l'insalata di crostacei con pomodori ed erba cipollina, pasta con gamberi, zuppa di pesce.

### PREMIAZIONI

2019

- 90 pt James Suckling



# CHARDONNAY

## DOC FRIULI ISONZO

**Età vigneto: piantato nel 2001**  
**Temperatura di servizio: 10-12° C**  
**Sistema di allevamento: Guyot**  
**Gradazione alcolica: 14%**  
**Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia**  
**Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila**  
**Periodo di vendemmia: prima decade di settembre**



### ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2024 - Annata caratterizzata da una primavera piovosa che ha accompagnato l'intero periodo floreale. A partire dalla metà di giugno è stato rilevato un forte sbalzo termico che ha portato un incremento della temperatura e la totale assenza di pioggia fino a luglio, caratterizzato invece da pioggia e forti grandinate.

### VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

### ZONA DEI VIGNETI

Cormons

### NOTE GUSTATIVE

Giallo paglierino intenso. All'olfatto esprime note di banana e frutta gialla, al palato è ricco ed equilibrato con un piacevole finale sapido.

### ABBINAMENTO

Da servire con risotti di primizie, con preparazioni delicate di pesce, sui frutti di mare e crostacei sia arrosto che salsati.

