

LINEA DOC COLLIO



CASANOVA

PINOT NERO

DOC COLLIO

Età vigneto: piantato nel 2008
Temperatura di servizio: 16-18° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 14%
**Composizione del suolo: Ponca
 costituita da marne e arenarie**
**Conduzione del vigneto:
 inerbimento controllato con
 lavorazione sulla fila**
**Periodo di vendemmia:
 Fine agosto**



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 a circa 25° C in tini di rovere tronco conici con follature quotidiane manuali per un periodo di 15-20 giorni durante i quali avviene la fermentazione malolattica.

Il vino viene poi trasferito in barriques e lasciato riposare nel bunker del Castello di Spessa per 12 mesi.

Imbottigliato senza filtrazione, così da preservarne l'integrità, viene poi ulteriormente affinato in bottiglia per alcuni mesi prima di essere commercializzato.

ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

NOTE GUSTATIVE

Colore rubino intenso. Al naso presenta note di piccoli frutti rossi con intriganti sentori speziati.

Al palato è vellutato, elegante con lungo e ampio finale di lampone e spezie calde.

ABBINAMENTO

Si abbina perfettamente con carne d'agnello e formaggi di media stagionatura ma anche con un primo piatto di pesce saporito.

PREMIAZIONI

2022:

- Award Gold The WineHunter
- Concorso Nazionale del Pinot Nero - 1° classificato per il Friuli Venezia Giulia

2021:

- Concorso Nazionale del Pinot Nero - 1° classificato per il Friuli Venezia Giulia
- Award Red The WineHunter
- 90 pt WinesCritic.com
- 93 pt The Wine Journal
- 4 Grappoli Bibenda 2024
- 90 pt Guida Veronelli 2025

2020:

- 90 pt James Suckling
- Concorso Nazionale del Pinot Nero - 1° classificato per il Friuli Venezia Giulia
- Award Gold The WineHunter
- 90 pt WinesCritic.com

2019:

- 2 bicchieri Gambero Rosso
- Award Gold The WineHunter

TORRIANI

MERLOT

DOC COLLIO

Età vigneto: piantato nel 2000
Temperatura di servizio: 16-18° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 14%
**Composizione del suolo: Ponca
 costituita da marne e arenarie**
**Conduzione del vigneto:
 inerbimento controllato
 con lavorazione sulla fila**
**Periodo di vendemmia:
 prima decade di ottobre**



ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2020 - Clima favorevole durante la primavera e l'estate, che hanno contribuito ad una eccellente maturazione finale dell'uva. La natura ha creato le condizioni ottimali per una buona resa delle uve, con qualche picco di calore nel mese di agosto. Il periodo di vendemmia ha avuto un'alternanza tra estate ed autunno, accompagnato da precipitazioni e temperature nella media.

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene a 28° C, in parte in tini di rovere, in parte in inox. Dopo 15-20 giorni il vino viene separato dalle bucce e dopo la fermentazione malolattica, il vino viene travasato in barriques di rovere di Nevers, Allier e Tronçais.

Il vino matura nel bunker del Castello dove rimane per 24 mesi; successivamente viene imbottigliato senza filtrazione e affinato in bottiglia.

ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

NOTE GUSTATIVE

Di colore rubino intenso con note vibranti al naso di piccoli frutti rossi e ciliegia.

Ampio e corposo presenta un sentore di frutta rossa matura e di spezie calde con cannella e vaniglia. Chiude lungo e ampio.

ABBINAMENTO

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

PREMIAZIONI:

2017:

- Award Gold The WineHunter
- 91 pt Guida Veronelli 2022

2015:

- 90 pt I Vini Di Veronelli

RASSAUER

FRIULANO

DOC COLLIO

Età vigneto: piantato nel 2008
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 14%
Temperatura di servizio: 10-12° C
**Composizione del suolo: Ponca
 costituita da marne e arenarie**
**Condizione del vigneto:
 inerbimento controllato
 con lavorazione sulla fila**
**Periodo di vendemmia:
 prima decade di settembre**



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 a temperatura controllata a 15° C.

Una parte del mosto viene mantenuta a contatto con le bucce per alcuni giorni durante la fermentazione, per estrarre più aromi.

Si affina in acciaio fino a fine marzo sulle fecce fini e successivamente in bottiglia.

ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

NOTE GUSTATIVE

Giallo paglierino con sfumature verdi.

Al naso risulta complesso e ampio con note fruttate di albicocca e pesca, floreali di ginestra e minerali.

Al palato grande equilibrio tra morbidezza, freschezza e sapidità con un finale lungo e cremoso.

ABBINAMENTO

È delizioso con prosciutto crudo di San Daniele tagliato a mano.

Eccezionale con uova sode e asparagi, con omelette di erbe primaverili, con zuppe di legumi, con risotti alle punte di asparagi o con radicchio di Treviso alla piastra.

PREMIAZIONI

2023:

- Award Gold The WineHunter
- Corona Vinibuoni D'Italia 2026
- Due Cavatappi Decanto Untold
- Miglior vino gastronomico categoria vitigno Friulano - Friuli
- Medaglia d'oro - WOW Civiltà del bere
- 92 pt Falstaff 2025

2022:

- 93 pt Falstaff 2024
- 93 pt Decanter WWA 2024 Silver
- 4 stars - Vinibuoni D'Italia
- Medaglia d'argento - WOW Civiltà del bere
- 94 pt The Wine Journal
- Tre Cavatappi Decanto Untold
- Miglior vino da invecchiamento (cat. Friulano del FVG) Decanto Untold
- 91 pt WineMag
- 95/100 ★ Vinoway Wine Selection
- 4 Grappoli Bibenda 2024
- 90 pt Guida Veronelli 2025

2021:

- 4 viti Vitae
- 92 pt Falstaff 2023
- 3 stars - Vinibuoni D'Italia
- 96/100 Vinoway Wine Selection
- ♥♥ - Merum
- 90 pt Guida Veronelli 2024
- Medaglia d'argento - WOW Civiltà del bere

2020:

- 90 pt Decanter WWA 2022
- Award Red The WineHunter
- 93/100 ★ Vinoway Wine Selection

2019:

- 91 pt James Suckling
- 3 Bicchieri Gambero Rosso
- 4 Stars Vini Buoni d'Italia

2018:

- 90 pt James Suckling
- 4 Stars Vini Buoni d'Italia
- 92 pt Wine Enthusiast

2005:

- 3 Bicchieri Gambero Rosso

JOY

PINOT GRIGIO

DOC COLLIO

Età vigneto: piantato nel 2000
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 14,5%
Composizione del suolo: Ponca
costituita da marne e arenarie
Conduzione del vigneto:
inerbimento controllato
con lavorazione sulla fila
Periodo di vendemmia:
a fine agosto

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

Viene effettuata una macerazione pellicolare per 10-15 ore a 6° C, al fine di estrarre colore e un bouquet di aromi più ampio e complesso con tipici sentori di frutti rossi.

Fermentazione in acciaio a 16-18° C.

Si affina sulle fecce nobili in vasche di acciaio inox fino a marzo.

ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

NOTE GUSTATIVE

Di colore ramato (buccia di cipolla), presenta note di pera e melograno. In bocca entra caldo e morbido con piacevoli sentori freschi di lamponi e piccole bacche rosse.

ABBINAMENTO

Si abbina con pesce, carni bianche, minestre di verdure, primi piatti delicati e formaggi freschi.

PREMIAZIONI

2023:

- 92 pt Falstaff

2022:

- 90 pt James Suckling
- 93 pt Doctor Wine
- Due Cavatappi Decanto Untold
- 92 pt The Wine Journal

2021:

- 90 pt James Suckling

2020:

- 93 pt Doctor Wine

2019:

- 90 pt James Suckling

2018:

- 92 pt Wine Enthusiast
- 92 pt Falstaff

2016:

- 92 pt Doctor Wine
- 90 pt Wine Spectator
- 90 pt Wine Advocate



YELLOW HILLS

RIBOLLA GIALLA

DOC COLLIO



Età vigneto: piantato nel 2000
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 13%
**Composizione del suolo: Ponca
 costituita da marne e arenarie**
**Conduzione del vigneto:
 inerbimento controllato
 con lavorazione sulla fila**
**Periodo di vendemmia:
 seconda decade di settembre**

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 16-18° C. Viene poi affinato in acciaio sulle fecce nobili fino al mese di marzo e successivamente in bottiglia.

ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

NOTE GUSTATIVE

Un'antica varietà autoctona friulana che eleva il prestigio del nostro territorio. Di colore giallo paglierino, al naso esprime sentori citrini e floreali. In bocca esplose una grande freschezza con finale lungo e cremoso.

ABBINAMENTO

Si abbina bene con leggeri stuzzichini, come formaggio fresco, affettati e verdure crude. Ideale per accompagnare piatti di mare e delicate preparazioni di pesce. Eccellente con le omelette.

PREMIAZIONI

2023:

- 3 Cavatappi Decanto Untold

2022:

- 4 stars - Vinibuoni D'Italia

2021:

- 4 stars - Vinibuoni D'Italia

2020:

- 90 pt James Suclinkg
- 92 pt Doctor Wine
- Award Rosso The WineHunter
- 4 Stars Vini Buoni D'Italia - Vini da non perdere

2019:

- 90 pt James Suckling

2018:

- 89 pt James Suckling
- 3 Stars Vini Buoni D'Italia

SANTAROSA

PINOT BIANCO

DOC COLLIO



Età vigneto: piantato nel 2000
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 14%
**Composizione del suolo: Ponca
 costituita da marne e arenarie**
**Condizione del vigneto:
 inerbimento controllato
 con lavorazione sulla fila**
**Periodo di vendemmia:
 all'inizio 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

Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Viene poi affinato in parte in barriques e in parte in acciaio sulle fecce nobili fino al mese di marzo e successivamente in bottiglia.

ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

NOTE GUSTATIVE

Di colore giallo paglierino con note dorate, al naso risulta ampio ed intenso con note tropicali e di crosta di pane.

Al palato estremamente raffinato con note che ricordano i lieviti, pera e floreali di fiori d'acacia. Morbido e vellutato, ha un'ottima persistenza.

ABBINAMENTO

Ideale con antipasti a base di pesce, risotti di pesce e piatti di pasta o minestre di verdura.

PREMIAZIONI

2023:

- Award Rosso The WineHunter
- Due Cavatappi Decanto Untold
- Medaglia d'oro - WOW Civiltà del bere
- 96 pt Doctor Wine

2022:

- 92 pt James Suckling
- 91 pt Falstaff 2024
- 97 pt Decanter WWA 2024 Platinum
- Award Red The WineHunter
- Medaglia d'argento - WOW Civiltà del bere
- 93 pt Italy's Finest Wines
- 91 pt WinesCritic.com
- Due Cavatappi Decanto Untold
- 96/100 ★ Vinoway Wine Selection
- 4 Grappoli Bibenda 2024
- 90 pt Guida Veronelli 2025

2021:

- 3 Bicchieri Gambero Rosso
- 91 pt James Suckling
- 4 viti Vitae
- 90 pt Falstaff 2023
- Award Gold The WineHunter
- 95/100 ★ Vinoway Wine Selection
- 90 pt WinesCritic.com
- Medaglia di bronzo - WOW Civiltà del bere
- 93 pt Silver Glass - Italy's Finest Wines

2020:

- 92 pt James Suckling
- 4 viti Vitae
- 94 pt Doctor Wine
- 95/100 Vinoway Wine Selection
- 90 pt Guida Veronelli 2022

2019:

- 4 viti Vitae
- 94 pt James Suckling

2018:

- 91 pt James Suckling
- 3 Bicchieri Gambero Rosso
- 4 viti Vitae
- 95 pt Doctor Wine
- 90 pt 5 Star Wines
- 92 pt Wine Enthusiast

2017:

- 4 viti Vitae

2016:

- 95 pt Doctor Wine

2014:

- 3 Bicchieri Gambero Rosso

2013:

- 3 Bicchieri Gambero Rosso
- 4 viti Vitae

2011:

- 3 Bicchieri Gambero Rosso

SEGRÉ

SAUVIGNON DOC COLLIO

Età vigneto: piantato nel 1991
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 13,5%
**Composizione del suolo: Ponca
 costituita da marne e arenarie**
**Condizione del vigneto:
 inerbimento controllato
 con lavorazione sulla fila**
**Periodo di vendemmia:
 fine di agosto**



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

Macerazione su bucce a bassa temperatura e in assenza di ossigeno per una notte. Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 14- 16° C. Si affina in acciaio fino a fine marzo sulle fecce fini e successivamente in bottiglia.

ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

NOTE GUSTATIVE

Giallo paglierino con sfumature verdi.

Al naso entra deciso con note concentrate di pesca, pompelmo e agrumi accompagnate dai tipici sentori floreali della varietà.

In bocca ampio, fresco e verticale con allungo intenso.

ABBINAMENTO

Ottimo con i crostacei, risotti alle erbe dal sapore forte e ancora con pesce saporito come rombo e salmone.

PREMIAZIONI

2023:

- 95 pt Doctor Wine

2022:

- 89 pt James Suckling
- 96 pt Doctor Wine
- 90 pt WinesCritic.com
- 92 pt The Wine Journal
- 91 pt WineMag
- 98,1 pt Vinodabere - Guida ai
 Migliori Sauvignon d'Italia 2025

2021:

- 94 pt Vinoway Wine Selection
- 94 pt Italy's Finest Wines
- 91 pt Guida Veronelli 2025
- 91 pt James Suckling
- 4 viti Vitae
- 96 pt Doctor Wine
- 93/100 Vinoway Wine Selection
- 90 pt Guida Veronelli 2024
- 90 pt WinesCritic.com

2020:

- 90 pt Decanter WWA 2022
- 96 pt Doctor Wine
- Award Rosso The WineHunter
- 90 pt Guida Veronelli

2019:

- 91 pt James Suckling

2017:

- 90 pt I Vini Di Veronelli

2016:

- 94 pt Doctor Wine

2015:

- 90 pt Wine Spectator

2014:

- 4 viti Vitae

2003:

- 3 Bicchieri Gambero Rosso

2002:

- 3 Bicchieri Gambero Rosso