

Specogna

Vignaioli in Rocca Bernarda



Era il lontano 1963 quando Leonardo Specogna, originario di MonteFosca nelle Valli del Natisone, dopo alcuni anni da emigrante in Svizzera (sorte tipica per la povera gente Friulana di quegli anni), una volta tornato in Friuli acquistò un piccolo appezzamento di terra sulle colline della Rocca Bernarda a Corno di Rosazzo, nel cuore del vigneto Friuli. Terre ad alta vocazione viticolo-enologica dove la pianta della vite trova condizioni ideali sin dai tempi Romani, in quanto in questo lembo orientale del Friuli il clima presenta delle peculiarità uniche ed eccezionali per la viticoltura di qualità. Nello spazio di alcune decine di chilometri si passa infatti dalla catena delle alpi carniche e giulie che proteggono dai freddi venti del Nord Europa, all' Adriatico che mitiga notevolmente le temperatura e ciò costituisce un gran pregio per le colline del Comune di Corno di Rosazzo che al contempo beneficiano anche di importanti escursioni termiche (molto importanti per la valorizzazione delle caratteristiche organolettiche dei vini) ampliate inoltre dai venti della Bora che aiutano anche a spazzare le umidità che altrimenti (soprattutto nel periodo vendemmiale) potrebbero essere

fonte di avversità crittogamiche. Tutto ciò unito ai particolari terreni costituiti dalle cosiddette ponke , cioè flysch formati in era eocenica per sedimentazione e successiva compattazione di depositi clastici, costituiti da un' alternanza di strati di spessore variabili di marne (argille-calcaree) ed arenarie (sabbie-calcaree), che garantiscono condizioni di tessitura del terreno e ricchezza in minerali ed oligoelementi ottimali per le uve di alta qualità. Inizialmente un' azienda agricola a 360° che copriva una produzione casearia, cerealicola e viticola per autoconsumo, con gli anni si spostò sempre più verso una specializzazione nel mondo enologico. Questo soprattutto grazie all' intervento di Graziano Specogna, che con grande fatica ed importanti investimenti (aiutato inoltre dal fratello Gianni) ha saputo valorizzare e promuovere i vini delle sue colline sui mercati nazionali ed internazionali. Oggi il suo lavoro in azienda è galvanizzato dalla presenza della terza generazione dei vignaioli Specogna (Cristian e Michele) che insieme al padre garantiscono quel binomio di tradizione- innovazione, vero valore aggiunto in tutte le fasi di produzione.

I Vigneti

Circa 18 ettari di vigneto, situati interamente in zone di collina ad altitudini comprese tra i 100 e 200 metri.

Gran parte di questi vigneti hanno date di impianto che risalgono a 4-5 decenni fa, e questo rappresenta un importante plus potendo (le piante con più anni) contare su degli apparati radicali molto più espansi che garantiscono una miglior assimilazione di tutte le componenti idriche e minerali necessarie ad un' ottimale maturazione. Tutto ciò unito al fantastico equilibrio con l'ambiente pedo-climatico che una pianta ottiene con gli anni. L'azienda dispone inoltre di un piccolo vivaio in cui vengono moltiplicati cloni di alcune varietà in via di estinzione, prelevando le gemme da moltiplicare dai vigneti più antichi della zona, questo sistema dà la possibilità di studiare e quindi

realizzare vigneti che altrimenti rimarrebbero solo nella memoria. Le produzioni per ceppo sono basse a garanzia di una maggior concentrazione di tutti gli elementi che sono fattore di qualità nelle uve . Grande attenzione viene rivolta ad una viticoltura quanto più naturale per preservare le eccezionali caratteristiche del proprio territorio.

La Cantina

Le cantine dopo una attenta ristrutturazione garantiscono l'ottimale gestione di tutti i passaggi che intercorrono dalla pigiatura delle uve, all' imbottigliamento dei vini. Il lavoro in cantina è mirato alla produzione di vini tipici, che rispecchiano al massimo il suolo e la zona di origine ed alla salvaguardia delle caratteristiche delle uve. ●●●

Azienda Agricola Specogna

Via Rocca Bernarda, 4
Corno di Rosazzo (UD)
Tel. 0432.755840
email: info@specogna.it
www.specogna.it