*Clauiano, Trivignano Udinese, aprile 2017*

# BORGO CLAUDIUS ,PROTAGONISTA A PRAMAGGIORE

Al **56° Concorso Enologico Nazionale di Pramaggiore** (VE) ( 22 aprile-1 maggio 2017 ) il Sauvignon 2015 dell'Azienda agricola **BORGO CLAUDIUS** di Clauiano ( "*uno dei 100 borghi più belli d'Italia*" ) , frazione ad alta vocazione vitivinicola della "Città del Vino" Trivignano Udinese (UD) , ha conquistato ben due importanti riconoscimenti:

**-Premio Città di Pramaggiore come miglior vino regionale in concorso**
**-Premio Medaglia d'oro nazionale come miglior Sauvignon in gara.**

Grande la soddisfazione in azienda , che da generazioni pratica con passione l'agricoltura in genere ed in particolare l'arte della vite e del vino nonché l'agriturismo.

Sindaco Roberto Fedele, 2° da sinistra, Roma 21.03.2017

Ai Bosco i complimenti , per tali prestigiosi riconoscimenti , del Sindaco di Trivignano, **Roberto Fedele,** che proprio in occasione della manifestazione del 30° Anniversario dell' **Associazione Nazionale Città del Vino** in Campidoglio –Roma del 21 marzo scorso aveva colto l'occasione per riassumere quanto di buono si sta facendo attualmente in Clauiano e dintorni, soffermandosi in particolare proprio sull'azienda **BORGO CLAUDIUS** .

Le sue considerazioni al riguardo furono, col senno di poi, sicuramente di buon auspicio !

A tal proposito giova ricordare che proprio nell' ambito della **Convention Città del Vino 2011** che si tenne in Friuli i delegati nazionali e regionali tennero parte dei lavori proprio a Borgo Claudius.

*Città del Vino , Delegati a Clauiano, 2011*

**Queste le caratteristiche del vino premiato :**

**MEDAGLIA D'ORO : BORGO CLAUDIUS SAUVIGNON 2015 IGP Venezia Giulia**

Deriva da uve Sauvignon al 100% coltivate in pianura alluvionale di medio impasto del Friuli centrale . Le 4000 viti per ettaro e resa di 100 quintali di uva sono allevate a doppio capovolto

In vinificazione si pratica una pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata con l' ausilio di lieviti selezionati e maturazione in riduzione d'ossigeno in acciaio con batonage sui lieviti per cinque mesi .

La gradazione è di 13 gradi naturali.

Vino dal colore giallo paglierino con sfumature verde-oro. Il profumo è molto intenso, vegetale e fruttato con riconoscimenti evidenti di siepe di bosso, pompelmo, foglia di pomodoro , fiori di sambuco e frutta a polpa bianca. Il gusto esprime grande freschezza, sapidità e buona struttura. Al palato fresco elegante e persistente. Va servito a 10 -12 gradi circa e si abbina, in particolare, a piatti a base d'asparago bianco.

*Famiglia Bosco*

## 2001 : BORGO CLAUDIUS RILANCIA

Nel cuore di Clauiano, uno dei borghi più belli d'Italia, in comune di Trivignano Udinese, la **Famiglia Bosco** si dedica alla produzione di ottimi vini friulani, un sogno coltivato dal titolare **Angelo Bosco** da molti anni che, partendo dal **2001**, con l' impianto dei primi vigneti si è avverato nel **2004** con la prima bottiglia marchiata **BORGO CLAUDIUS.**

Da allora sono passati ormai un pò di anni e grandi passi sono stati fatti, quello più importante è stata la realizzazione della cantina e dell' **agriturismo** nel **2009**.

L' azienda tuttora è sempre e solo a conduzione familiare, dal vigneto all'

agriturismo passando per la cantina tutte le mansioni sono svolte dai componenti della famiglia Bosco ,**Angelo** e **Fabio** in primis.

Oltre al premiato Sauvignon BORGO CLAUDIUS produce anche i vini bianchi (Tocai)FRIULANO, CHARDONNAY , i rossi MERLOT,CABERNET FRANC e REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO, due "Selezioni " ( "BLANC DI BOSC" ed il rosso "LE SASSE CUVEE " ) e bollicine BRUT metodo Charmat.


Azienda
**BORGO CLAUDIUS**
Società agricola
Borgo San Martino 15
Clauiano
33050 Trivignano Udinese (UD)

**e-mail** info@borgoclaudius.it
**tel/fax** +39 0432 999060
**mobile** +39 333 7974039


Nelle foto: gli attestati, l'insegna Borgo Claudius, la delegazione Città del Vino in azienda (2011 ) con sindaco Fedele; famiglia Bosco;


info@claudiofabbro.it

# L'AGRITURISMO E LA CANTINA

## L'Agriturismo

Caldo e accogliente, ricavato in uno dei locali più antichi dell' azienda , è ideale per una piacevole sosta durante o dopo una giornata di lavoro o di enoturismo ( Aquileia, Palmanova, Cividale sono a pochi chilometri )

Offre menu a base di piatti quali selezione di formaggi della zona, taglieri di affettato di propria produzione e ovviamente i vini-

Aperto **martedi 17.00-21.00** e **dal mercoledi alla domenica 10.00-14.00 e 17.00-21.00**

*Città del Vino, 2011*

## BORGO CLAUDIUS, LA CANTINA PROPONE

## I VINI BIANCHI

### Sauvignon

COLORE: Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

PROFUMO: Di buona complessità e intensità, con tipico sentore di foglia di pomodoro, salvia, peperone giallo.

SAPORE: Secco, di ottimo corpo e persistenza aromatica.

ABBINAMENTO: Consigliamo di accompagnarlo con minestre a base di

verdure soprattutto vellutate, pietanze a base di uova e asparagi.

SERVIZIO: Alla temperatura da +12° a +13° C .

Sauvignon ,di LP in PP , 1982

## Friulano

COLORE: Giallo paglierino chiaro brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Di impatto piacevole, tipico, fruttato e floreale. :

SAPORE: Di corpo, equilibrato con un retrogusto avvolgente e deciso

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo, con primi piatti a base di verdure, eccezionale con salumi e formaggi stagionati.

SERVIZIO: Alla temperatura da +11° a +12° C stappato al momento.

## Chardonnay

COLORE Giallo paglierino.

PROFUMO: Franco e fruttato, si evidenziano profumi dolci di vaniglia e fiori freschi.

SAPORE: Fresco, netto,pieno e armonico.

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti a base di pesce, minestre e zuppe, apprezzabile con carni bianche.

SERVIZIO: Alla temperatura da +11° a +12° C stappato al momento.

## Blanc di Bosc

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Di buona complessità e intensità,  sentore di frutta matura e fiori bianchi.

SAPORE: Secco, di ottimo corpo e persistenza aromatica.

ABBINAMENTO: Consigliamo di accompagnarlo con carni bianche, verdure grigliate, asparagi. Ottimo anche come aperitivo.

SERVIZIO: Alla temperatura da +12° a +13° C in ampio calice

# I VINI ROSSI

## Merlot

COLORE: Rosso rubino brillante.

BOUQUET: Ben pronunciato, avvolgente con nette sensazioni di marasca, mora e viole accompagnate da note speziate.

SAPORE: Asciutto, di buon corpo, giustamente tannico, caldo, ampio, con ottimo retrogusto.

ABBINAMENTO: Sposa carni rosse e bianche, ottimo con gli affettati e i formaggi stagionati.

SERVIZIO: Alla temperatura da +18° a +20° C

## Cabernet Franc

COLORE: Rosso rubino con tonalità violacee.

BOUQUET: Tipicamente erbaceo consensazioni speziate ed eteree.

SAPORE: Secco, di buon corpo ed equilibrato tannino con retrogusto speziato.

ABBINAMENTO: Preparazioni a base di carni rosse in genere.

SERVIZIO: Alla temperatura da +18° C a +20° C

## Refosco dal Peduncolo Rosso

COLORE: Rosso rubino brillante con tonalità violacee.

BOUQUET: Schietto sentore di viola mammola, selvatico con sentori di cuoio.

SAPORE: Secco, ben strutturato, caldo e di ottima persistenza.

ABBINAMENTO: Compagno ideale per i piatti della cucina tradizionale friulana, bolliti, e piatti di carne impegnativi

SERVIZIO: Alla temperatura da +18° + 20° C

CONSUMO E DURATA: Vino dalle ottime caratteristiche di longevità adatto all' invecchiamento

## Le Sasse cuveè

COLORE: Rosso rubino vivace.

BOUQUET: sentore di ribes, con sfumature speziate.

SAPORE: Intenso, schietto e piacevolmente fresco, persistente con note di amarena.

ABBINAMENTO: Vino a tutto pasto che si abbina bene a stufati,arrosti carni alla griglia e formaggi di media stagionatura

SERVIZIO: Alla temperatura da +18° + 20° C

CONSUMO E DURATA: Vino dalle ottime caratteristiche di longevità, adatto all' invecchiamento

Potete acquistare il vino direttamente in cantina nei seguenti formati:

Sfuso: con il vostro recipiente

Bag in box: pratiche confezioni da 5 litri con rubinetto, il vino vi si conserva per mesi

Bottiglia: dagli spumanti ai vini rossi passando per i bianchi la scelta è ampia, troverete sicuramente il vino adatto a voi.

Orari:
da martedi a domenica 09.00-13.00  15.00-21.00

**Orario di apertura cantina:**
Da Martedi a Domenica  9.00-13.00  /  14.30-21.00

**Orario di apertura agriturismo**
Martedi  17.00-21.00
Da Mercoledi a Domenica 10.00-14.00  / 17.00-21.00

Azienda
BORGO CLAUDIUS
Società agricola
Borgo San Martino 15
Clauiano
33050 Trivignano Udinese  (UD)

**e-mail**  info@borgoclaudius.it
**tel/fax** +39 0432 999060
**mobile** +39 333 7974039