

COLLE DUGA

vigne e vini
di
Damian Princic

TERRE DI ZEGLA

In quell' angolo estremo del Collio cormonese a contatto di gomito con le colline slovene della " Goriska Brda" si trova il la località di Zegla , realtà rurale d'alta collina da sempre coltivata a vigneto per la sua felice esposizione, giacitura , caratteristiche microclimatiche e geopedologiche .

I filari seguono dolcemente i declivi e le uve godono delle componenti fisico-chimiche dei terreni, composti da marne ed arenarie (localmente denominate " ponka") funzionali a profumi e sapori di grande personalità.

Felice il microclima , con presenza di brezza d'Alto Adriatico e protezione dai venti freddi grazie alla cerchia alpina .



Le colline di Zegla

COLLE DUGA , LA FAMIGLIA

Nel cuore di Zegla - *Comune censuario di Medana , crù " Colle Duga" -* la Famiglia Princic si dedica da generazioni alla coltivazione della vite ed all'arte dell'enologia.

La memoria corre a nonno Giuseppe, che vi nacque nel 1898 e trasferì il suo sapere al figlio Luciano ed al nipote Damian – *classe 1970-* , l' attuale titolare e protagonista

del nuovo corso dell'azienda , specializzatasi in tempi relativamente recenti con l'imbottigliamento della propria produzione , nell' ambito di un progetto aziendale che parte già dall' impianto e dalla gestione delle vigne , delle operazioni vendemmiali e di cantina che seguono , all' insegna del “ poco ma buono”.



Damian, Luciano, Patrik, Karin e Monica

Spalla importante nell' amministrazione e nelle pubbliche relazioni è la moglie di Damian , Monica , ma pure i loro giovani figlioli , Karin e Patrik, partecipano con entusiasmo all'attività aziendale quando necessita.

DAMIAN PRINCIC : TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

L'evoluzione agronomica ed enologica in COLLE DUGA è stata decisamente marcata dopo gli anni '90 .

Sono sparite la forma d'allevamento espansa (“Casarsa”) , le forti produzioni , i pali in cemento .



Le vigne di Damian

Inerbimenti interfila ed infittimenti sono corretti ma mai “ estremi” (DAMIAN lavora mediamente con 4-5.600 ceppi/ettaro allevati a GUYOT) ; così è che dai sette ettari di vigna si ottengono mediamente circa 30-40.000 bottiglie d’alta qualità all’anno , garantite dal CENTRO MOBILE DI IMBOTTIGLIAMENTO di Pozzuolo del Friuli.

Il Tocai friulano è il “ vino bandiera” anche se Pinot grigio e Chardonnay (“ autoctoni ad honorem”) viaggiano alla grande da soli ma più spesso soccorrendo per struttura ed importanza il COLLIO BIANCO



Damian e Monica

DAMIAN non ha segreti né fantasie. Non ama le provocazioni , non rincorre il moderno esasperato ma, al contempo, rispetta il biologico .

Ama l'acciaio e la pulizia, l'ordine, la precisione.

Non si nega alla barrique moderata (un piccolo passaggio per parte di PINOT GRIGIO e CHARDONNAY, un po' più marcato nell'UVAGGIO COLLIO BIANCO e nel MERLOT).

Pratica una corretta vinificazione in bianco termocondizionata, senza vendemmie precoci ; la decantazione dei mosti è statica , a freddo , in alternativa a chiarifiche varie . Pratica il batonage , che giova non poco alla formazione di sapori ed aromi importanti ben legati grazie a morbide acidità.

Nei vini bianchi di COLLE DUGA , accomunati da un bellissimo colore giallo verdolino intenso , s'avvertono note eleganti varietali , fresche e minerali al contempo.

Si esprimono già alla grande nell'anno che segue il raccolto , evolvendosi tuttavia in positivo al 2°-3° anno dal raccolto.



La cantina di Colle Duga

I rossi dell'azienda sono fortemente strutturati , ricchi di colore e personalità , sia per le basse rese di campagna che per le medio/lunghe macerazioni .
Dopo l'affinamento in botti di rovere reggono senza problemi la conservazione in bottiglia anche per 3-4 e più anni .

COLLE DUGA

Delle uve e dei vini

COLLIO BIANCO

Uve utilizzate

In funzione dell' annata percentuali variabili di Sauvignon, Chardonnay, Tocai friulano e minime quantità di uve autoctone

Forma di allevamento

Capovolto

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

Pressatura soffice e separata delle singole uve, decantazione a freddo del mosto. La fermentazione e il successivo affinamento avvengono completamente in vasche di acciaio ; una minima parte dei mosti fermenta tuttavia in carati di rovere francese . In primavera i vini vengono assemblati ed affinati in bottiglia.

Note olfattive e degustative

Profumo particolare, delicato, in cui spiccano note di frutta matura. Di corpo notevole , persistente, in armonia con le sensazioni olfattive.

Abbinamento enogastronomico

Piatti di pesce delicati ma anche preparazioni più elaborate ed impegnative.

COLLIO PINOT GRIGIO

Uve utilizzate

100% Pinot grigio

Forma di allevamento

Capovolto

Epoca di vendemmia

Prima decade di settembre

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto.

La fermentazione e il successivo affinamento avvengono completamente in vasche di acciaio.

Solo una piccola parte fermenta in botti di rovere francese.

Le due tipologie vengono poi assemblate prima dell'imbottigliamento.

Note olfattive e degustative

Colore giallo paglierino , profumo tipico ed intenso che ricorda la banana ed i fiori di tiglio.

Al palato evidenzia sapore pieno e vellutato, buona persistenza, eccellente struttura.

Abbinamento enogastronomico

Vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carne bianca.

Piatti delicati a base di pesce, crostacei.

CHARDONNAY

Uve utilizzate

100% Chardonnay

Forma di allevamento

Capovolto

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto.

La fermentazione e il successivo affinamento avvengono completamente in vasche di acciaio.

Solo una piccola parte fermenta in botti di rovere francese.

Le due tipologie vengono poi assemblate prima dell' imbottigliamento.

Note olfattive e degustative

Profumo intenso, caratteristico, delicato sentore di lievito. Sapore pieno, robusto ed al contempo vellutato.

Eccellente struttura e persistenza.

Abbinamento enogastronomico

risotti di erbe e piatti delicati a base di pesce; se invecchiato si abbina anche a piatti più saporiti e carni bianche.

COLLIO TOCAI FRIULANO

Uve utilizzate

100% Tocai friulano

Forma di allevamento

Capovolto

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto.

La fermentazione e il successivo affinamento avvengono completamente in vasche di acciaio.

Note olfattive e degustative

Profumo pieno con ricordi di uva matura. Sapore rotondo, vivace, strutturato, con sentori di mandorla amara persistenti a lungo al palato.

Abbinamento enogastronomico

Ottimo con antipasti magri, prosciutto crudo, minestre in brodo, pesce e carni bianche.

COLLIO SAUVIGNON

Uve utilizzate

100% Sauvignon (selezioni clonali francesi e friulane)

Forma di allevamento

Capovolto

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto.

La fermentazione e il successivo affinamento avvengono completamente in vasche di acciaio.

Note olfattive e degustative

Il raccolto non affrettato di uve con caratteristiche varietali ampiamente diversificate privilegia il sapore ed il retrogusto all'immediatezza dei profumi .

Necessita, per la sua complessità, di una breve ossigenazione, che gli consente d'esprimere al meglio sentori eleganti di fiori di sambuco e glicine , foglie di pomodoro, salvia e rosmarino che persistono lungamente al palato.

Abbinamento enogastronomico

Ottimo con antipasti di pesce , risotti ai frutti di mare o verdure di stagione ed asparagi

COLLIO MERLOT

Uve utilizzate

100% Merlot

Forma di allevamento

Guyot bilaterale

Epoca di vendemmia

Fine settembre

Vinificazione

Di rasatura, macerazione delle uve da 10 a 15 giorni; a fine fermentazione travaso in piccole botti di rovere in cui s'affina per 9-12 mesi prima di evolversi in bottiglia per vari mesi prima dell'immissione nel mercato.

Note olfattive e degustative

Profumo elegante e complesso con sentori di piccoli frutti rossi (mora, lampone, mirtillo) in armonia con note speziate. Vino rotondo, morbido, fortemente strutturato e di lunga persistenza.

Abbinamento enogastronomico

Primi piatti saporiti, carni rosse alla brace e selvaggina

AZIENDA AGRICOLA

COLLE DUGA

di

DAMIAN PRINCIC

34071 CORMONS(GO)

loc. Zegla, 10

tel. e fax. + 39 -0481-61177

info@colleduga.com

www.colleduga.com