

RONCO SCAGNET

Viticoltori in

Dolegna del Collio

Come è tradizione a Dolegna del Collio la “ Giornata del Ringraziamento” cade sempre l’11 novembre e nella “Città del Vino” in riva al Judrio ben volentieri agricoltori e loro amici chiedono ferie per essere presenti all’evento .

Dopo la cerimonia religiosa segue l’assegnazione dei Premi FOGLIA e FALCETTO d’Oro a personaggi impegnati a valorizzare la terra ed i prodotti a vari livelli (quest’anno andati rispettivamente all’ ASSOENOLOGI ed ai viticoltori RAPUZZI di CIALLA-Prepotto ndr) .

Dopo il rinfresco consolidate o sopravvenute amicizie portano le cantine ad aprirsi per il “ bicchiere della staffa “ ed in tale contesto si inquadra la visita alla famiglia **COZZAROLO** , dove papà **Romano** ed il figlio **Valter** stanno facendo cose egregie in località Cime (cioè dopo Lonzano, per chi arriva da Brazzano) .

La loro azienda prende il nome dal *terroir* in cui si trova (“ **Ronco Scagnet**”) così evitando confusione con un cognome diffusi alquanto anche nei Colli Orientali.

Una gran bella cantina, moderna e tradizionale al contempo, in cui la pulizia e l’ordine regnano sovrani .

Vini puliti , che si lasciano degustare con piacevolezza e sono ben abbinabili alle eccellenze di gastronomia e norcineria rurale che i Cozzarolo sanno proporre.

Ben 7 i bianchi, 5 i rossi e bollicine (**Scais**, cioè Ribolla + Pinot bianco)

.

La nostra scelta è caduta sul (Tocai) **FRIULANO** , caratteristico per quella nota di mandorla amara ed “ erbe forti” sublimatosi con un prosciutto crudo d’artigianato. Poi è stata la volta del **REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO**, gradevole rosso rubino carico con note violacee e profumi di sottobosco che richiama latteria fortemente stagionato e soprattutto carne alla brace e selvaggina .

Per gli altri vini provvederemo in breve, ben volentieri!

CF



..Valter , Romano e ..Friends..

RONCO SCAGNET

Il pensiero di Valter

La storia e le tradizioni sono per noi un patrimonio prezioso di cui ricordiamo costantemente il valore e l'importanza. La natura è la protagonista suprema del nostro operato; l'esperienza dei nostri padri ed il lavoro che quotidianamente portiamo avanti ci hanno insegnato ad amarla, a rispettarla, a capirne la straordinaria complessità e ad apprezzarne le grandissime potenzialità.

Tuttavia è proprio sulla base di queste tradizioni che riteniamo indispensabile riversare energie e risorse per una costante evoluzione

del pensiero che ci guida. Nel corso del tempo il nostro lavoro ha avuto modo di crescere, di introdurre nuove tecniche e nuove filosofie produttive.

Noi vogliamo perseguire in questo processo, ma sempre nel rispetto delle fondamentali linee guida che ci vengono dalla tradizione.

Si tratta di un atteggiamento faticoso; continui investimenti in vigneto, costante miglioramento delle attrezzature e delle tecniche in cantina, incessante confronto tra ciò che è stato fatto e ciò che si può fare.

Siamo convinti sia la strada giusta. Il Collio è una terra generosa e noi vogliamo onorarla dando il massimo di noi stessi.

Friulano

È ogni anno una particolare soddisfazione per noi poter ottenere un vino con questa personalità. Ci si ritrovano infatti le note più tradizionali della terra di cui è figlio; un carattere per certi versi rude in una natura sincera ed a suo modo elegante. Al naso si manifesta con profumi fruttati in cui si innestano senza soluzione di continuità spiccati sentori di erbe forti. In bocca non si smentisce; piacevole e suadente, ma con un retrogusto che si fa sentire.

Provenienza

100 % uve Tocai Friulano in zona D.O.C. Collio

Vendemmia

Manuale, nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione

Pigiadiraspatura, macerazione a temperatura ambiente per 5 ore e successiva pressatura soffice; dopo 24 ore, separazione delle fecce più grossolane e quindi fermentazione a temperatura controllata a 18 °C; maturazione per circa 6 mesi sulle fecce di fermentazione, senza travasi; imbottigliamento in atmosfera controllata nel maggio 2010.

Caratteristiche organolettiche

Profumo personale, forte, marcato, di frutta e di erbe aromatiche. Gusto morbido, ma di carattere deciso.

Valori analitici

Titolo alcolometrico volumico **13.53 % vol.**

Acidità volatile **0.21 g/l HA**

Acidità totale **5.3 g/l HT**
Estratto secco ridotto **21,14 g/l**

Merlot

Potenza ed eleganza; sono queste le sensazioni che questo grande vino è in grado di trasmettere. Intensi profumi di spezie fini che gli derivano dalla sapiente maturazione in legno, uniti a delicati sentori di ciliegia e piccoli frutti, colpiscono per la ricchezza, l'armonia e la marcata personalità.

Poi, in bocca, ecco sprigionarsi l'autorevolezza di una struttura solida, equilibrata, persistente, con tannini piacevolissimi.

Provenienza

100 % uve Merlot in zona D.O.C. Collio.

Vendemmia

Manuale.

Vinificazione

Pigiadiraspatura, macerazione per 14 giorni con controllo della temperatura massima a 32 °C; svinatura a fermentazione alcolica terminata e successiva immissione in barriques in cui inizia e si completa la fermentazione malolattica; maturazione per circa 14 mesi nelle stesse barriques; imbottigliamento nel agosto 2010.

Caratteristiche organolettiche

Profumo intenso, importante, di spezie e piccolifrutti. Al gusto si presenta pieno, strutturato, morbido e persistente.

Valori analitici

Titolo alcolometrico volumico **13.17 % vol.**

Acidità volatile **0.36 g/l HA**

Acidità totale **4.01 g/l HT**

Estratto secco ridotto **26,7 g/l**

Refosco dal peduncolo rosso

Uno dei pochi rossi autenticamente friulani, sicuramente il più pregiato. Le uve sono coltivate in cinque zone DOC che danno vita a

vini dalle caratteristiche diverse: si va infatti dai refosco morbidi e suadenti dei Colli Orientali a quelli fruttati e pieni del Collio, da quelli beverini di Aquileia ai tipi più corposi di Latisana, fino ai freschi refosco delle Grave.

Provenienza

100 % uve Refosco dal peduncolo rosso in zona D.O.C. Collio.

Vendemmia

Manuale.

Vinificazione

Pigiadiraspatura, macerazione per 14 giorni con controllo della temperatura massima a 32°C; svinatura a fermentazione alcolica terminata e successiva immissione in botti di rovere in cui inizia es completa la fermentazione malolattica; maturazione per circa 14 mesi nelle stesse botti;imbottigliamento nel agosto 2010.

Caratteristiche organolettiche

Profumo intenso, di spezie e frutti di bosco. Al gusto si presenta corposo, strutturato piuttosto asciutto.

Valori analitici

Titolo alcolometrico volumico **13.13 % vol.**

Acidità volatile **0.13 g/l HA**

Acidità totale **5.0 g/l HT**

Estratto secco ridotto **22,08 g/l**



Valter e Romano Cozzarolo

Azienda agricola

Ronco Scagnèt

di **Cozzarolo Valter & C.**

società agricola semplice

Località Cime di Dolegna, 7
34070 Dolegna del Collio (P.GO)

Tel. 0481 639870

Fax 0481 639991

Nella foto di
info@claudiofabbro.it

: Valter e Romano COZZAROLO & Friends
11.11.2013