

## Aquila del Torre

### ALTA ENOLOGIA IN UNA STORICA LIBRERIA Oasi Picolit alla Tarantola

Ad un grande vino quale il Picolit DOCG , ambasciatore d'arte, storia e cultura , non poteva essere riservata cornice migliore per essere presentato , lo scorso 24 settembre, a giornalisti di settore ed enogastronomi particolarmente attenti alle vicende e successi del “ passito garantito” friulano .

Non un'enoteca, un wine bar o ristorante bensì la storica Libreria Tarantola di via Veneto in Udine è stata scelta, con felice intuizione, da **Francesca e Michele Ciani** per un laboratorio su un tema tanto caro a Slow Food : le biodiversità.



E che il Picolit DOCG ( tanto caro al conte Fabio Asquini di Fagagna che si impegnò alla metà del '700 per farlo conoscere , imbottigliato “ad hoc” in vetro di Murano , a mezza Europa , offuscando i grandi Tokaji ungheresi ! ) sia oggi il protagonista di un terroir esclusivo e suggestivo quale l' OASI che ne porta il nome in quel di Savorgnano al Torre , non ci piove sopra !



Ne è convinto anche **Mauro Pasquali**, presidente di SLOW FOOD VENETO , cui è stato affidato il compito di approfondire l'argomento . Piacevole , scorrevole , altamente documentata , la sua *lectio* : “ *preservare il bosco significa salvaguardare la **biodiversità** del territorio, non solo la vegetazione spontanea, ma anche la fauna, in particolare gli insetti utili che aiutano a combattere quelli nocivi per le coltivazioni in genere e della vite in particolare* “ – ha sintetizzato l'illustre relatore , in evidente sintonia con il pensiero del presidente di SLOW FOOD FRIULI VG , **Max Plett**, presente all'incontro





“ Il Picolit Docg 2012 di Aquila del Torre – *hanno fieramente comunicato in anteprima **Francesca e Michele Ciani*** - è il passito friulano premiato dalla guida Slow wine 2015 con l’importante riconoscimento “Vino slow”.

**Francesca e Michele Ciani**, la generazione giovane e motivata dell’azienda familiare creata da papà **Claudio**, durante la cena organizzata a Udine all’interno della libreria Tarantola hanno così descritto “Aquila del Torre” : “ 18 ettari a vite e altri 66 lasciati a bosco sulle colline di Savorgnano del Torre, in Comune di Povoletto, è presente nel mondo del vino dal 1996 e dal 2011 utilizza esclusivamente metodi di agricoltura biologica certificata.

. Il Picolit è la punta di diamante della produzione , seguita in ogni sua fase da Michele ; la Tenuta lo propone anche in versione secca ed è capofila del **Progetto Oasi Picolit** che impegna pure il Comune di Povoletto e l’Università di Udine per valorizzare e preservare il territorio e il luogo d’origine del vitigno.

Produce 60 mila bottiglie l’anno per mercati di nicchia, dagli Usa al Giappone, dalla Russia al Canada con un export del 60%.

Aquila del Torre Oasi è stato selezionato dall’Istituto italiano di cultura come rappresentativo della cultura del vino per due eventi a Parigi e Vienna “ .



L'azienda completa la proposta enoica del Picolit con altri autoctoni (Verduzzo, Tocai Friulano e Refosco) francesi (Sauvignone Merlot) e mitteleuropei (Riesling) oltre ad un uvaggio rosso, il Solsire (Merlot + Refosco).



Dispone di un confortevole bed&breakfast e si apre all'enoturista per visite guidate fra vigne e boschi, in cui convivono ben 237 specie

floristiche ed una fauna “ pel & plume” che completa la suggestione di un anfiteatro unico che va da 175 a 350 metri s.l.m.



## **AQUILA DEL TORRE**

***vino per natura***

Via Attimis 25

Fraz. Savorgnano del Torre

33040 Povoletto(UD)

Tel. +39 0432 666428

Fax. +39 0432 647942

info@aquiladel torre.it

[www.oasipicolit.it](http://www.oasipicolit.it)

CF

[info@claudiofabbro.it](mailto:info@claudiofabbro.it)

+39 335 6186627

24.09.2014