

NADALUTTI

Viti, vini, agriturismo in

Orsaria di Premariacco

Incontro didattico con il Cenacolo Enologico Friulano



Foto : info@claudiofabbro.it

L'occasione per conoscere meglio quanto di buono sta facendo nei Colli Orientali la Famiglia Nadalutti (non solo per quanto riguarda i vini ma anche per la proposta agrituristica , degustazioni ed iniziative varie , e per l'accoglienza nella bella Casa Vacanze vicina al centro aziendale , in una splendida cornice di vigne ben tenute , lontano dal grande traffico ed al contempo facilmente raggiungibile da Cividale e Manzano) ci è stata offerta dal Cenacolo Enologico Friulano, Associazione da 25 anni impegnata per valorizzare tradizioni e prodotti d'artigianato rurale .



Cableri, Pelos, Fabbro e Tosoni, da dx.

Con uno dei fondatori, Angelo Cableri, ed il collega Isidoro Tosoni (originario di Resia, presidio Slow food per l'ottimo aglio) e l'esperto enogastronomo perito Paolo Pelos di Sagrado d'Isonzo, ci siamo ritagliati un pomeriggio didattico di invidiabile serenità e bontà.



Cableri, Tosoni e Pelos, da dx. Ph. Fabbro

Innanzitutto abbiamo apprezzato l'accoglienza.

Poi la tranquillità del posto, con ampio parcheggio in mezzo al verde.



Cableri, Pelos, Fabbro e Tosoni, da dx.

Un servizio puntuale , con formaggi e salumi vari d'ottima qualità, e chiusura con dolce della casa , che nell'occasione (dopo una Ribolla gialla brut Charmat d'entrata)sono stati abbinati a Malvasia istriana, Tocai friulano, Refosco dal peduncolo rosso e ad un eccellente Verduzzo friulano.



Angelo Cableri , ph.Fabbro

Giriamo al Lettore una sintesi tratta dall'ottimo sito aziendale e gli suggeriamo di ripetere di persona la nostra

positiva esperienza , all' insegna del cosiddetto “ chilometro zero” e del corretto rapporto qualità-prezzo.

VIGNETO e CANTINA

L'azienda Nadalutti si trova a Orsaria, tra le colline di Manzano e Premariacco, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, ed è il risultato di quasi sessant'anni di lavoro della famiglia.

Oggi produce ottimi vini derivanti da vigneti situati a Orsaria e Rosazzo, quest'ultima è una delle zone più vocate del Friuli alla produzione di vini bianchi.

La coltivazione della vite viene effettuata con il metodo tradizionale di allevamento del “doppio capovolto” che consente di ottenere un equilibrio vegeto-produttivo ottimale nel rispetto della natura.

Nella produzione dell'uva, l'azienda attua la difesa antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale, senza l'uso di diserbanti ; la vendemmia si effettua con raccolta dell'uva a mano in cassette.

La vinificazione delle uve avviene in moderne botti in acciaio term-condizionate.

Il rigore e la grande attenzione, anche per il più piccolo particolare, si coniugano con la tecnica tradizionale, per preservare il terroir e il patrimonio aromatico generato dalle nostre viti, in modo da creare vini unici.



Vigneto, cantina, insegna (foto azienda Nadalutti)

AGRITURISMO SELVA

Annesso all'azienda l' **Agriturismo Selva**, dove il tempo sembra quasi essersi fermato e i ritmi frenetici della modernità sono sconosciuti; qui il turista assapora l'atmosfera di silenzio e di pace degustando prodotti tipici friulani di alta qualità quali i vini prodotti dalla cantina, salumi di produzione propria, prosciutti e formaggi locali.

In tutto il periodo estivo l'Agriturismo Selva dispone di uno spazio all'aperto, all'ombra di un centenario gelso, dove si può banchettare tutti i prodotti offerti.

Inoltre l'Agriturismo dispone di uno spazio relax per i bambini, completo di giochi, tra cui scivolo, altalene, tappeto elastico e campetto da calcio, in cui si possono divertire in tutta sicurezza; inoltre vicino all'area giochi

c'è una piccola fattoria didattica, con asini, pony, galline, oche, anatre, tacchini e maiali.

Orari di Apertura durante l'anno:
Lunedì e Martedì chiuso

Aperto dalle 10.00 alle 14.00 e dalle 16.30 alle 22.30

dal Mercoledì alla Domenica







Proposta enogastronomica agriturismo (ph. Azienda Nadalutti)

Società Agricola di
Nadalutti Franco & C. S.S.
Casali Selva 9 - Orsaria - 33040 Premariacco (UD)

Telefono: 0432 720620 • Fax: 0432 757285
• Cellulare: 347 2380922
Email: info@nadalutti.biz •



Vigneti Nadalutti, ph. Fabbro



Casa Selva , Ph. Fabbro



Casa Selva, ph. Fabbro

La **Casa Vacanze Selva** è il luogo ideale per concedersi una pausa di puro relax. È situata a Orsaria di Premariacco, in una zona collinare caratterizzata dai suoi filari di vigneti che producono alcune eccellenze del Friuli orientale. La struttura è immersa nel verde, circondata da uno splendido giardino privato in cui rilassarsi con tutta la famiglia, grazie allo spazioso porticato dotato di tutto il necessario per un pranzo all'aperto e all'ampio parcheggio riservato.

La casa, dallo stile rustico e raffinato, dispone di due camere, un divano letto e due bagni per ospitare comodamente dalle 2 alle 6 persone.

La Casa Vacanze Selva è un punto di riferimento all'interno dello splendido contesto friulano, si trova infatti a un'ora di distanza da Tarvisio con le sue splendide piste da sci e a un'ora da Lignano Sabbiadoro. È situata inoltre a due passi dall'Azienda Agricola Nadalutti dove è possibile degustare tutto l'anno i vini di produzione propria, oppure assaggiare presso l'Agriturismo Selva prodotti tipici friulani di alta qualità quali salumi, prosciutti e formaggi locali.

Info : Telefono: [**0432 720620**](tel:0432720620)

Cellulare: [**347 2380922**](tel:3472380922)

mail [**info@nadalutti.biz**](mailto:info@nadalutti.biz)



Casa Vacanze Selva

Premariacco

Situato in bella posizione nella prima fascia collinare del Friuli orientale, è unito da un importante Ponte romano sul fiume Natisone. Comprende le frazioni di Orsaria, Leproso, Ipplis, Azzano, San Mauro, Paderno, Firmano. Orsaria ospita una Chiesa intitolata a Sant'Ulderico, edificata nel 1905 sulla base di un probabile castelliere precedente. La Chiesa si trova sulla sponda destra del Natisone. Anche la frazione di Firmano ospita un

castelliere di origine romana o preromana, presso il quale si trovarono importanti resti longobardi.

La frazione di Azzano fa parte dell'associazione degli Azzano d'Italia, undici fra comuni e frazioni che portano nel loro nome il termine Azzano e che hanno i cittadini che si chiamano azzanesi: Azzano d'Asti, Azzano Decimo, Azzano Mella, Azzano San Paolo, Castel d'Azzano.

CANTINA

Una tappa fondamentale per la crescita dell'azienda Nadalutti è stata la costruzione della nuova cantina interrata, dotata delle migliori tecnologie di vinificazione. Tutti i processi di vinificazione avvengono in botti di acciaio termo-condizionate, in modo da controllare la temperatura in tutto il processo produttivo. Anche i processi di fermentazione del vino avvengono in particolari vinificatori che consentono, sia sui vini bianchi che rossi attraverso crio-macerazioni pellicolari a bassa temperatura, di estrarre e preservare il terroir, e il patrimonio aromatico generato dalle nostre uve in modo da creare vini unici.

Inoltre la cantina è dotata di un suo impianto di imbottigliamento e di etichettatura delle bottiglie, che ha consentito all'azienda di essere completamente indipendente.

Società Agricola
Nadalutti Franco & C. S.S.
Casali Selva 9 • Orsaria • 33040 Premariacco (UD)
Tel.: 0432 720620 • Fax: 0432 757285 •
Cell.: 347 2380922
info@nadalutti.biz



Foto : info@claudiofabbro.it

BOLLICINE & VINI

Ribolla Gialla Spumante Brut

▣ **Capacità:** 0.75 Litri

▣ **Grado alcolico:** 11.5% vol.

▣ **Annata:** -

▣ **varietà:** Spumante

▣ **Denominazione:**

▣ Bianco dal colore giallo paglierino lieve.

Profumo tipico di crosta di pane.

Al palato si presenta con un gusto secco e vellutato.

Abbinamenti: Si usa per gli aperitivi. Servire a 8-10 °C

TIPO DI TERRENO Flysch di marne e arenarie di origine eocenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cappuccina

VENDEMMIA Fine Agosto

MODALITA' DI RACCOLTA Manuale in piccole cassette

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura.

Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione a freddo.

Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

A fine fermentazione il vino viene fatto rifermentare in particolari vasche, denominate autoclavi, che mantenendo al loro interno il gas prodotto, danno al vino le caratteristiche bollicine.

Questa fase dura sei mesi; in seguito il vino viene imbottigliato.

ETÀ DEI VIGNETI 10 anni

METODO DI DIFESA: Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato

Malvasia

- **Anno:** 2018
- **Grado:** 14% vol.
- **Capacità:** 0.75 Litri.
- **Varietà:** Malvasia (istriana)

Ottimo come aperitivo o accompagnato da prosciutto crudo, risotti alle erbe e primi piatti; intenso, morbido, delicato ma sapido

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura.

Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione a freddo.

Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per sei mesi ed imbottigliato la primavera successiva.

Refosco *dal peduncolo rosso*

- **Capacità:** 0.75 Litri
- **Grado alcolico:** 12% vol.
- **Annata:** 2018
- **varietà:** Refosco *dal peduncolo rosso*
- **Denominazione:** Friuli Colli Orientali

□ **Colore** rosso rubino violaceo. Profumo intenso , erbaceo, che ricorda la mora, il ribes ed altri frutti di bosco. Sapore pieno, tannico, caldo, lievemente amarognolo. Abbinamenti: Vino da carni grasse, formaggi stagionati, insaccati anche affumicati. Servire a 16-18 °C

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura.

La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti in acciaio inox.

Vengono eseguiti frequenti rimontagli e follature, per circa tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce.

Avviene quindi la svinatura.

Si eseguono due travasi per poi lasciare il vino riposare in vasca fino all'imbottigliamento l'autunno successivo

ETÀ DEI VIGNETI 45 anni

Verduzzo *friulano*

□ **Capacità:** 0.75 Litri

□ **Grado alcolico:** 12.5% vol.

□ **Annata:** 2016

□ **varietà:** Verduzzo *friulano*

□ **Denominazione:** Friuli Colli Orientali

Profumo tipico di agrumi, fiori, erbe aromatiche. Al palato si presenta con un gusto dolce e vellutato leggermente amarognolo.

Abbinamenti: Si accompagna a formaggi stagionati. Servire a 8-10 °C

L'uva , in seguito ad un appassimento sulla pianta, viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura.

Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione a freddo.

Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per sei mesi. Il vino viene normalmente imbottigliato la primavera successiva.

ETÀ DEI VIGNETI 80 anni

ALTRI VINI : www.nadalutti.biz



Cantina Nadalutti (Ph. Azienda Nadalutti)

Una visita in cantina è un vero piacere per la bellezza del posto e la gentile disponibilità della Famiglia Nadalutti.

Le degustazioni possono essere effettuate per tutto l'arco dell'anno in una taverna appositamente attrezzata.

Società Agricola di
Nadalutti Franco & C. S.S.
Casali Selva 9 - Orsaria - 33040 Premariacco (UD)
Telefono: 0432 720620 • Fax: 0432 757285 •
Cellulare: 347 2380922
Email: info@nadalutti.biz •

