

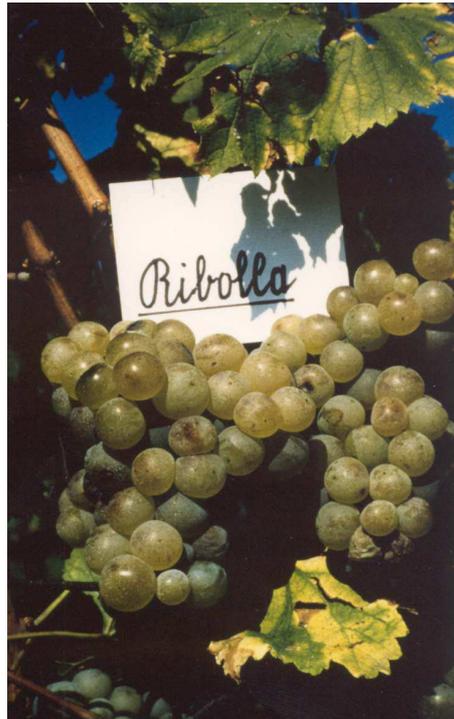
DEI REFOSCHI

di Claudio Fabbro

181 a.C. : fondazione di **AQUILEIA** ; il **PUCINUM**, vino tanto amato da **LIVIA DRUSILLA** (moglie dell' imperatore Augusto, visse ben 82 (o 86 ??) anni e-secondo **PLINIO IL VECCHIO** - ne beveva quanto basta...) era il **REFOSCO DI SCODOVACCA** ? O *Glera* = Prosecco ? O *Terrano* ?

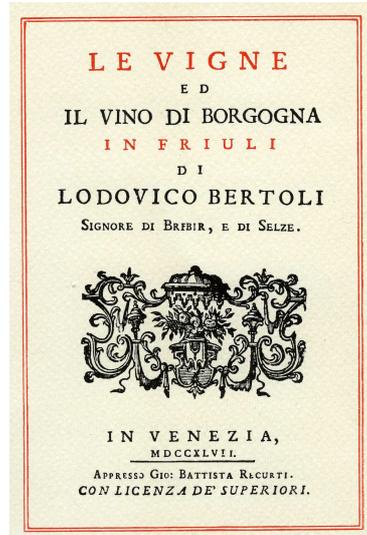


1340 : Già nel XII^o secolo, il Collio era ricoperto e fiorente di viti (**Ribolla gialla** in particolare): lo testimoniano molti documenti, fra i quali, uno di Gorizia del 13 novembre **1340** che nomina la zona di Barbana "in quo erat domus cum vinea et pergula" ; erano conosciuti ed apprezzati su mense nobili anche il "Terrano bianco" e "Vermiglio". Ora, la sovrapposizione proprio fra i nomi di "Terrano" e "**Refosco**" fa pensare che il nostro vitigno possa essere già identificato.



(Grappolo di Ribolla gialla , ph. C.Fabbro)

1747 : Bisogna però fare un salto di secoli per trovare con evidente certezza il nome "**Refosco**" e a noi piace andare direttamente all'incantevole, aureo libretto di Lodovico **BERTOLI**, "Le vigne e il vino di Borgogna in Friuli" edito a Venezia nel **1747**, perchè l'orgoglio lì espresso di produrre un ottimo vino friulano nasceva dalla utilizzazione del "**Refosco**", anche se è confuso con il "Pinot di Borgogna (" il "Pinneau di Borgogna" non è altra cosa, che il "Refosco del Friuli".....") .



(L.Bertoli, 1747)

1769 : Che fosse varietà con solida reputazione lo conferma nello stesso periodo il grande agronomo friulano Antonio ZANON che, in una delle sue lettere pubblicate a Venezia nel **1769**, scriveva "Quanto si glorierebbe l'Inghilterra se avesse le nostre vigne, i nostri **Refoschi**...".

1823 : concreti frutti li troviamo in una iniziativa promossa dalla I.R. della Corte di Vienna, responsabile dei beni culturali, ambientali, artistici, che istituì nel **1823** un Catalogo delle varietà delle viti del Regno Veneto. All'opera si dedicò, "in servizio" dell'Arciduca Francesco Carlo d'Austria, il Conte Pietro di Maniago, che catalogò 127 vitigni del Friuli con indicazioni proprio sulle loro qualità.

Nell'elenco troviamo i seguenti **Refoschi**:

- "**Refosc**" definito - "Nera da bottiglia e da botte... Dà vino molto generoso e delicato".
- "**Refosc blanc**" - "Bianca da botte... In piano".
- "**Refosc dolz**" - "Nera, mangereccia, da bottiglia e da botte...Colli e pianura di Maniago".
- "**Refoschin**" - "Nera da bottiglia...In piano".
- "**Refoscon**" - "Nera da bottiglia e da botte... in piano ed in colle".

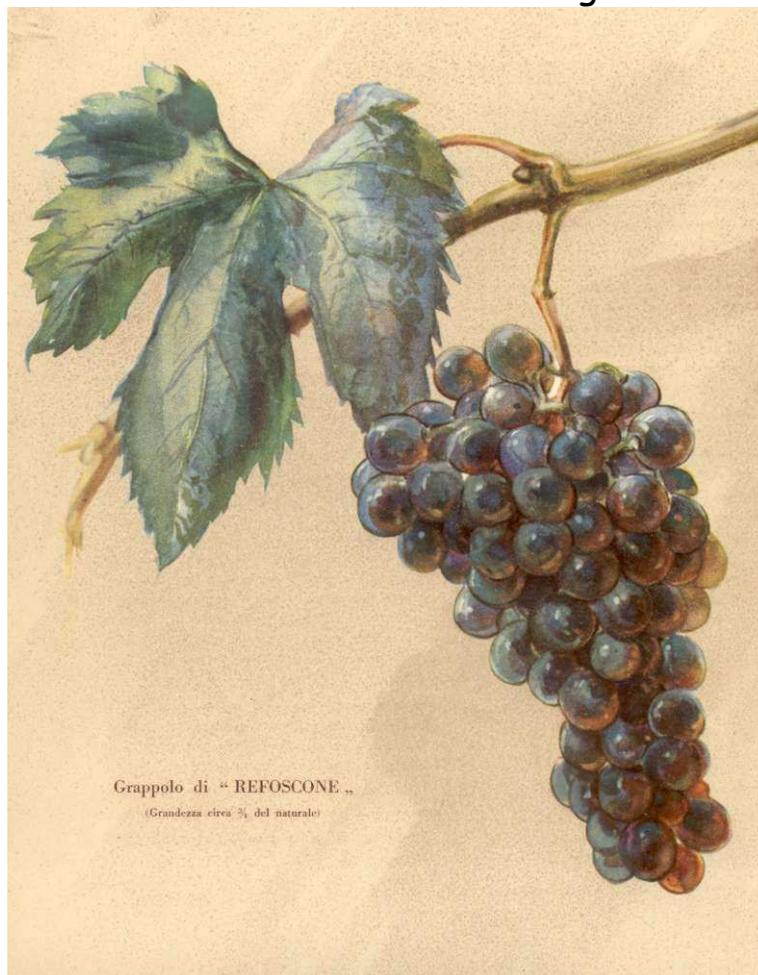
*Tolto il "**Refosc blanc**", percepiamo immediatamente come convivessero almeno quattro vitigni con questo nome, a dimostrazione della variabilità di popolazione che costituiva i "Refoschi", e possiamo anche conoscere in quali zone del Friuli fossero coltivati.*

1825 : L'ACERBI, nel **1825**, fra "**LE VITI FRIULANE DEI CONTORNI DI UDINE**" aveva ricordato al numero 221 il "REFOSCON"; ma è anche interessante sottolineare che nella descrizione delle uve della provincia di Verona aveva indicato un "Refosco veronese" dai "grappoli piccolissimi, ovati, col raspo rosso e coi gambetti verdicci; acini piuttosto fitti, tondi, piccolissimi nerissimi, un po' ineguali, dolcissimi, a buccia dura", .

1863 : Mostra sulle uve tenuta a Udine, nello stabilimento agro-orticolo da parte dell'Associazione Agraria Friulana, nel **1863**.

L'esposizione aveva lo scopo di propagandare le varietà friulane migliori "a giudizio dei viticoltori", oltre ad alcune straniere. Fra le friulane figuravano, come descritte dal Maniago nel 1823, il "Refosc" (ora denominato anche "Refosco o Rifosc"), il "Refoschin", il "Refosc dolz", il "Refoscon", oltre al "Refosc blanc". Troviamo, però anche un "Refosco di Vicenza (dato di origine vicentina), un "Refosco di Istria" (dato di origine istriana) ed un "Refosco ungherese" (dato di origine ungherese, ma proveniente da Faedis).

Con tutti questi nomi, perciò venne presentata nelle sue variabili tutta una serie di tipi che avevano in comune il nome "Refosco", ma non era ancora chiaro se si trattasse di un unico vitigno o di varietà diverse.



REFOSCONE
(tav. di Tiburzio Donadon, 1939)

1869 :IL "REFOSCO DI PASTEUR"

Luigi CHIOZZA fu, agronomo molto noto nell' Agro Aquileiese. A SCODOVACCA fece costruire la sua villa circondata da un grande parco, che ora è una delle sedi dell'E.R.S.A.



Non distante c'era la sua "amideria" industria che ricavava amido dal riso e che allora era conosciuta in tutto il mondo. Numerosi erano i suoi interessi ed i suoi contatti con il mondo scientifico. Tra questi vorremmo qui ricordare quello intrattenuto con PASTEUR, conosciuto durante il suo soggiorno a Parigi dal '50 al '54 dove frequentò "l'ECOLE DE CHIMIE PRATIQUE" .



PASTEUR soggiornò nella villa di CHIOZZA stesso dal novembre del **1869** al luglio del **1870** per studiare la "malattia del baco da seta". Ed il "Refosco" che ruolo ha in questa storia ? Luigi CHIOZZA era appassionato anche di viticoltura e aveva intuito che il "Refosco dal peduncolo rosso" che si trovava nei vigneti promiscui di Scodovacca aveva subito un ulteriore adattamento (clima + terreno), col risultato di produrre un vino che, essendo di colore intenso e ricco di corpo, aveva maggior finezza ed eleganza del "Refosco" comunemente conosciuto. I suoi profumi, soprattutto, raggiungono toni "dolci" e "fruttati" che in altre zone non si ottengono. Questa intuizione trovò poi seguito nell'impianto avvenuto nella metà degli anni Trenta per merito degli eredi di CHIOZZA, di un vigneto di un ettaro e venti, ricavato ai margini del parco della villa, che raccoglieva i migliori biotipi di "Refosco dal peduncolo rosso" che CHIOZZA aveva selezionato assieme al suo amico, e scienziato, PASTEUR. Il vigneto, che seguì tutti i dettami di Luigi CHIOZZA, strenuo sostenitore della coltivazione specializzata, aveva in origine circa 2.000 piante, oggi ridottesi a 1.500.



Villa Vicentina

Il "Refosco di Scodovacca" è una delle tante perle ancora da scoprire del FRIULI ENOLOGICO. Purtroppo un mercato sempre più orientato verso quelle che ormai vengono definite "varietà internazionali" (prima erano solo francesi) rischia di compromettere questi preziosi

"crus" dove uomo e ambiente hanno creato un tutt'uno, raggiungendo la sintesi massima. Fortuna vuole che parte di quel vigneto, custodito dai tecnici dell'E.R.S.A. e che conserva tra i suoi filari un patrimonio genetico di indubbio valore, sia ancora in vita e che offra a qualche intelligente vivaista, materiale per mantenere in vita il "Refosco di Pasteur".



1872 : Se andiamo a consultare i lavori delle Commissioni Ampelografiche che si erano insediate nelle varie province del Regno dal **1872**, risulta che esistono notizie su alcuni vitigni friulani nel fascicolo X, del **1879**, del "Bullettino Ampelografico"; e le troviamo in relazione ad una raccolta di uve della provincia di Udine, inviate nel **1877** dal Sindaco di Latisana, cav. Luigi PASQUALINI, alla Regia Stazione Agraria di Forlì, diretta dal proprio nipote prof. Alessandro PASQUALINI.

Nell'elenco figurava anche un "Refosco nero.

1877 : LEVI, nel **1877** in un articolo sul "Presente dell'industria vinifera nel Goriziano", sottolineava che "...i vitigni oggi estensamente coltivati in questa provincia, si possono ridurre a quattro soli: la "Ribolla" e il "Cividino" fra i bianchi e il "Refosco" e il "Corvino" fra i neri; il "Refosco" era definito la varietà "regina delle uve friulane" ed erano ricordati i due tipi principali: quello a peduncolo verde e quello a peduncolo rosso dai grappoli più piccoli e più spargoli, ma maggiormente profumati e zuccherini; era poi sottolineata la sua indipendenza dal "Refoscone.

G. BOLLE, Direttore dell'Istituto Sperimentale di Gorizia, nel corso del **IV Congresso Enologico Austriaco**, in un interessantissimo

resoconto sui vitigni coltivati, ricordava ancora che il "**Refosco**" era considerato il più pregiato, fra i vitigni locali a frutto nero, specie nel tipo dal picciolo rosso. Alla fine del **1800**, in definitiva, sulla base delle esperienze che si andavano maturando, emergeva la richiesta unanime dei tecnici di eliminare molti dei vitigni disordinatamente coltivati in Friuli e di propagare quelli più meritevoli dal punto di vista qualitativo; fra questi certamente era in primo piano il "**Refosco**", che poi era il "**Refosco dal peduncolo rosso**".

1901 : Che questa abbondanza di denominazioni ormai fosse codificata ed accettata lo conferma l'elenco che nel **1901** predispose il dott. G.B. BAVA, Presidente delle Commissioni di Viticoltura ed Enologia della Provincia di Treviso, per i vecchi vitigni coltivati nel Veneto "secondo il nome vernacolo delle uve".

Ebbene, il fascicolo VIII dedicato alla provincia di Udine, riportava i seguenti "**Refoschi**" con i relativi sinonimi e zone di coltivazione:

- "Refosc" ("Corvin", "Corvin refosc") in provincia di Udine;-
- "Refosc dal pecol ross" ("Refosca" a Treviso, Venezia) "Corvin", "Corvin refosc" a Udine;
- "Refos dal pecol vert" ("Refosca" a Treviso, Venezia), "Corvin", "Corvin refosc" a Udine;
- "Refoscon-Gruess" a Udine e con la seguente nota: "Sotto questo nome si comprendono molti vitigni a grossi tralci, a vegetazione rigogliosa, a grappolo grande, acini grossi, neri".

1920 : per constatare questa variabilità, nel "Bollettino della Associazione Agraria Friulana n° 3" del **1920** è annotato: "Noi conosciamo, per esempio, otto varietà di Refosco tutte differenti fra loro e alcune anzi che nulla hanno da fare col Refosco".

1921 : alla "*Esposizione in Udine delle Uve Friulane*", in elenco ritroviamo il "Refosco", "Refosco bianco", "Refoscone" e "Refoscutt; una giuria presieduta dal professor F.A. SANNINO, elaborò apprezzamenti delle diverse varietà. Eliminate quelle di minor pregio, ne rimasero 65 e,

fra queste, i sotto elencati "**Refoschi**" per i quali riportiamo le osservazioni originali.

REFOSCO DEL CARSO. Foglia di refosco. Acino grosso. Produttivo. Vino diuretico .

REFOSCO DAL PICCIOLO ROSSO E DAL PICCIOLO VERDE. Quello dal picciolo rosso è più piccolo, più dolce.

REFOSCO D'ISTRIA. Spargolo. Acino allungato, medio, Polpa dolce, acido. Tre semi maturi. Altra varietà ad organi più grandi . Acino più grande, grappolo più spargolo, semi quasi maturi.

REFOSCO DI PAGNACCO. Meno maturo.

REFOSCO DI RAUSCEDO. Molto e costantemente produttivo. Meno dolce del "Refosco nostrano", forse per vendemmia anticipata.

Maturazione media. Ricco di tannino.

REFOSCO DI RONCHIS. Più produttivo, più costante, più precoce del precedente. Acini grandi, poco dolci, grossi. Semi maturi. Precocità di fruttificazione. Resiste al marciume. Vino più buono di quello di Rauscedo. Vive in una piccolissima zona.

REFOSCO DI VICENZA. Somiglia al "Refosco d'Istria", ma più spargolo.

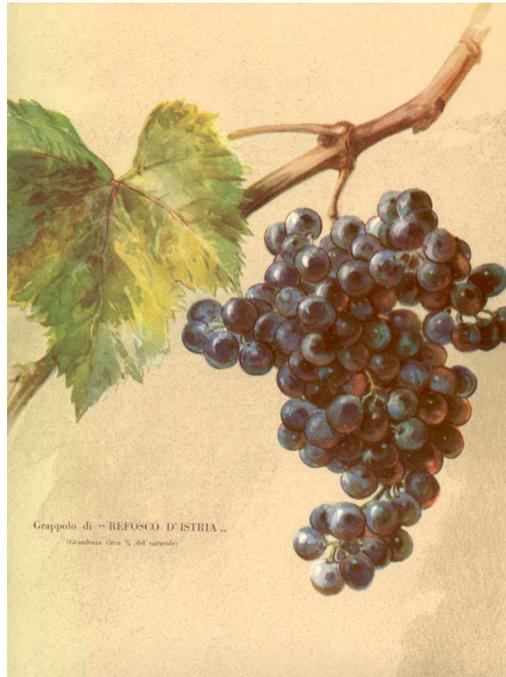
REFOSCO NOSTRANO. Grappolo piramidale, Acino medio o piccolo dolce...Costantemente ma non eccessivamente produttivo. Tardivo nel mettersi a frutto. Altro campione somiglia al precedente, ma acini piccoli e dolci, foglie tomentose.

Conclusioni sul "**REFOSCO**": col nome di "Refosco" vanno più varietà meritevoli di essere diffuse per comunanza di caratteri, per abbondanza e costanza di produzione, resistenza al marciume, e buona qualità di prodotto apprezzato. E' utile la sua correzione con "Merlot".

Raccomandasi la varietà a picciolo rosso, benchè meno produttivo ma più sapido.

REFOSCONE O REFOSCO DI FAEDIS. Grappolo conico o cilindrico conico, serrato. Acino grosso, allungato. Polpa carnosa, dolce, tannica. Semi maturi. Varietà abbondante e costante produzione. Da consigliare.

REFOSCONE DI POZZUOLO. Grappolo, lasso, acino tondo.



REFOSCO D'ISTRIA o TERRANO
(tav. T.Donadon, 1939)

1923 : Dopo il **1923**, anno di fondazione della STAZIONE SPERIMENTALE PER LA VITICOLTURA E DI ENOLOGIA DI CONEGLIANO, con l'impianto da parte del prof. DALMASSO prima e del prof. COSMO poi, di una serie di vigneti sperimentali anche in Friuli, iniziò un periodo di verifiche e studi più razionali. E proprio DALMASSO in una relazione del 1932 parlava dei primi risultati ottenuti e, fra l'altro, diceva: "Dalle numerose prove di vinificazione condotte con molta precisione dal Consorzio per la Viticoltura, e dall'insieme degli altri dati da noi raccolti, si può concludere che fra i vitigni rossi locali è degno di essere osservato e diffuso soprattutto il cosiddetto "Refosco nostrano" o dal "peduncolo rosso" (e in minor misura, il "Refoscone" o "Refosco di Faedis")". Incominciavano così a chiarirsi anche alcune sinonimie e soprattutto quella fra il "Refosco nostrano" e "Refosco dal peduncolo rosso", che si andava imponendo come il "vero" "Refosco" da valorizzare.

1939 : Su tutti sveltava la descrizione ampelografica del POGGI, raccolta nell'"ATLANTE AMPELOGRAFICO" del 1939 artisticamente illustrato, nel quale il "Refosco dal peduncolo rosso" è ritenuto l'unico fra i Refoschi "che meriti una certa considerazione".

Altra notizia particolare: il "vino passito" ottenibile con il "Refosco".

Qui viene alla mente lo squisito, unico, inimitabile liquore che produce il cav. Giovanni Battista Toppani di Ruda, con una tecnica particolarissima, tramandata dal nonno farmacista. Un appassimento spinto, tale da ottenere pochi litri di nettare da ogni quintale di uva; fermentazione in tini che sono sempre gli stessi da oltre cento anni; imbottigliamento di poche bottiglie e riempimento annuale nello stesso tino in quantità equivalente a quello spillato, talchè ogni bottiglia, ancor oggi, in parte contiene il passito di cento e più anni fa !



*Eurovite ,Gorizia 1991 ; Pittaro,Pinat,Forti,
Toppani e sartori, da dx. ph. C.Fabbro)*

1952 : Il "Refosco dal peduncolo rosso" , infine, si è imposto e tutte le "classificazioni" per il Friuli ne hanno previsto la coltura. Le prove erano tutte convergenti e positive e ancora COSMO, nel 1952, nel riferire i risultati dei vigneti sperimentali della Stazione di Conegliano, lo diceva "in grado di fornire prodotti ricchi di vinosità ed apprezzati". Restava solo da chiarire meglio la identità dei vari "Refoschi" e provare quello del peduncolo rosso in territori fuori del Friuli, per valutarne meglio le caratteristiche ed il valore.

1975 : Fin dal **1975** l'ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA VITICOLTURA ha iniziato i lavori di selezione clonale sui vitigni tipici del "Collio Goriziano" e del "Carso", tra i quali i "Refoschi". Lo scopo fondamentale dell'impostare la selezione è stato quello di individuare biotipi esenti dalle più gravi malattie da virus, con un buon equilibrio vegetativo della pianta, maggiore fertilità delle gemme (soprattutto quelle basali), maggiori ricchezze zuccherine e migliori equilibri acidi dell'uva, con grappoli più spargoli e con una migliore resistenza alle crittogame. L'obiettivo più importante è stato però sempre la ricerca e la salvaguardia della tipicità e qualità del prodotto.

1980-90 Negli Anni '80 e '90 CALO' e COSTACURATA dell'Istituto di Conegliano Veneto si dedicarono con impegno ai lavori di recupero, caratterizzazione e valorizzazione del germoplasma autoctono; l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura ha potuto reperire ben 9 "tipi" di "Refosco" : "Refosco Ronchis", "Refosco Vescovo", "Refosco degli uccelli" o "Refoschin", "Refosco di Rauscedo", "Refosco Guarnieri", "Refosco del botton", "**Refosco di Faedis**", "Refosco dal peduncolo rosso" e "Refoscone". Le analisi ampelografiche, ampelometriche e biomolecolari che sono tuttora in corso, mentre confermano l'esistenza di questa importante famiglia di diversi vitigni più o meno vicini geneticamente, evidenziano come, in qualche caso, il nome di "Refosco" sia stato utilizzato erroneamente per indicare in realtà altri vitigni

Per quanto attiene alle sue caratteristiche produttive, il "Refosco dal peduncolo rosso" è sempre stato considerato un vitigno generoso che dà produzioni abbondanti, ma di scarsa qualità nei terreni fertili di pianura, mentre si adatta molto bene in collina, nelle zone ben esposte, in terreni argillosi, calcarei, ricchi di scheletro, anche se aridi e sassosi. È un vitigno abbastanza rustico che presenta una buona resistenza al freddo invernale; è tollerante nei confronti della "**botrite**" e del "**mal dell'esca**", mentre manifesta una certa sensibilità alla "**peronospora**", all'"**escoriosi**" e mediamente all' "**oidio**".

1990 Dopo alcuni anni sono stati scelti e omologati (**1990**) i cloni ISV-F1, isolato presso l'azienda RUBINI di SPESSA DI CIVIDALE (UD) e ISV-F4-TOPPANI, individuato presso l'azienda TOPPANI DI RUDA (UD) che nei confronti della popolazione presentavano, oltre a spiccate caratteristiche di tipicità, un miglior equilibrio vegetativo ed una migliore predisposizione alla produzione di zuccheri.

1995 Attualmente risultano iscritti al "REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETA'", oltre ai due cloni citati, anche il clone VCR 14, ottenuto nel **1995** dai VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO e che, considerata la particolare ricchezza di antociani delle sue uve, ben si presta ad ottenere vini da tagliare con prodotti da destinare all'invecchiamento.

Il "Refosco dal peduncolo rosso" da origine a 8 vini "VQPRD" : "Friuli Grave", "Colli Orientali del Friuli", "Friuli-Latisana", "Friuli Isonzo", o "Isonzo del Friuli", "Friuli-Aquileia", "Carso", "Lison-Pramaggiore", "Friuli-Annia".

(Nella DOC Collio non è previsto) .

Sono tutti vini di buona od ottima qualità, che devono possedere gradazioni alcoliche di circa 12% e acidità totale attorno al 5-7%.

Il vino "Refosco dal peduncolo rosso", assaggiato dopo un anno dalla vendemmia, può essere così descritto:

- "Il **colore** rosso rubino più o meno intenso con riflessi generalmente violacei.
-
- Il **quadro olfattivo** del vino ancora giovane è abbastanza complesso. A prevalere è l'insieme degli odori fruttati segnatamente il cosiddetto sottobosco (mora e lamponi) poi la ciliegia. Altre impressioni che richiamano la frutta potrebbero ricordare la prugna essiccata (non molto intensa) e la confettura. Accanto alle percezioni di frutta abbiamo anche quelle floreali, che potrebbero ricordare la viola, e quelle speziate talora identificabili con il pepe. Non mancano le note vegetali come il trito di "erba tagliata"

identificato con vegetale fresco, o di fieno, tabacco o tè sintetizzabili nella definizione di "erbaceo secco".

Le impressioni gustative sono meno specifiche e sono comuni ad altri vini: - si evidenziano, comunque, la leggera impressione dovuta all'acidità, il tocco dell'astringenza e, ad equilibrare e a sintetizzare il vino, il corpo. Nella già citata prova del miglioramento della "piattaforma ampelografica", i vini ottenuti dalle uve di "Refosco dal peduncolo rosso" hanno sempre presentato una buona acidità, un corpo consistente, una ragguardevole intensità di colore e qualche volta un'astringenza pronunciata. La gradevolezza in generale è sempre stata elevata ed in particolare nei vini delle colline venete. Le note principali presenti nei vini sono state: "pepe, mora-lampone, prugna essiccata, confettura-marmellata".

Un vitigno in definitiva dalla ottime potenzialità che bene rappresenta - anche esso la classe e la stoffa del nostro patrimonio viticolo."

2004 : DEI REFOSCHI - Convegno a Villa Manin



Calò e Fabbro, da dx.

Presentazione

Rifosc dal pecol ross, Rifosc dal pecol vert, Rifoscon, Rifosc di Ramandul, Rifosco d'Istria, di Vicenza, ungherese: alla Mostra d'uve ch'ebbe luogo presso lo Stabilimento agro-orticolo dell'Associazione agraria friulana il 20 settembre 1863, il gruppo dei *Refoschi*, con 40 campioni su di un totale di 700, risultò il più numeroso. Le provenienze erano le più disparate - da Sedilis a Scodovacca, da Vito d'Asio a Torre di Zuino - e testimoniano come questi vitigni fossero coltivati un po' ovunque in Friuli. Sessant'anni dopo, all'Esposizione del 1921, la famiglia si presentò accresciuta: si erano aggiunti, infatti, il *Refosco del Carso*, quelli di *Pagnacco, di Rauscedo, di Ronchis, il nostrano, il Refoscone di Pozzuolo*. Di tutti questi, oggi, si è affermato il *Refosco dal peduncolo rosso*, che già la Commissione per l'assaggio della prima mostra aveva acclamato, con evidente lungimiranza, "regina delle uve friulane". Tuttavia sopravvivono, con diverse fortune, molti degli altri *Refoschi*: essi suscitano vasti interessi, nel momento in cui da più parti si riscoprono i vitigni autoctoni.

Nel frattempo, gli strumenti d'indagine a disposizione degli ampelografi si sono arricchiti notevolmente, con mezzi potenti e sicuri, quali le indagini molecolari. L'ERSA pertanto - in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano - ha ritenuto fosse giunto il momento di fare chiarezza in questa importante famiglia di vitigni. Sono stati così recuperati, posti in collezione e studiati 14 biotipi di *Refoschi*. Sono state identificate con esattezza la loro identità e vicinanza genetica, le componenti macro e micro strutturali delle uve, le caratteristiche dei vini.

L'incontro odierno si propone di illustrare i risultati conseguiti, con la certezza che essi costituiscano un elemento scientificamente fondato per un'ulteriore valorizzazione di questo vitigno e, con esso, dell'intera viticoltura friulana.

Claudio Fabbro
Commissario straordinario dell'ERSA

DEI REFOSCHI



SABATO, 19 GIUGNO 2004

VILLA MANIN
PASSARIANO

Anche la questione del "**Pucinum**" vino caro a Livia Augusta Imperatrice e che qualcuno vorrebbe indicare nel "**Refosco dal peduncolo rosso**", è stata affrontata dal prof. DALMASSO che nella "**STORIA DELLA VITE E DEL VINO**", a pag. 345-46 Vol. III, dopo la disamina, conclude si trattasse invece del bianco "**Prosecco**" della costiera Triestina. I vignaioli del CARSO triestino non hanno dubbi : si tratta invece di **TERRANO**. Nessun dubbio nell'Aquileiese ; è sicuramente **REFOSCO DI SCODOVACCA** !

Visto da destra...visto da sinistra...il mistero rimane !

BIBLIOGRAFIA

- 1) CALO' A. - COSTACURTA A. (2002): "Refosco, sogno in rosso", Civiltà del bere, marzo 2002, pp. 49-55;
- 2) POGGI G. (1939): "ATLANTE AMPELOGRAFICO": Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura - Sezione Viticoltura, Udine - Arti Grafiche Pordenone;
- 3) FILIPUTTI W. (1997): " Il Friuli Venezia Giulia e i suoi grandi vini" - Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine;
- 4) PITTARO P. - PLOZNER L. (1982): "L'uva e il vino" - Magnus Editori, Udine.
- 5) FABBRO C. (2005) : " Il Vigneto Friuli dall'arrivo dei Romani alla partenza del Tocai" - Ed. Ducato Vini Friulani, Udine

Gorizia 15 giugno 2015