

VIGNETO FRIULI

PICCOLA GUIDA AI VINI FRIULANI

GUIDE BOOK OF THE FRIULAN DOC-WINES

Un vigneto chiamato Friuli: non è un titolo ma un messaggio. Una sintesi e un panorama di ciò che rappresenta oggi il Friuli nel firmamento dei vini eletti.

Il due per cento della produzione nazionale è ben poca cosa in quantità, ma diventa importante il posto che occupa nella scala mondiale della qualità.

Terreni ad alta vocazione, siano essi quelli marnosi delle colline, o quelli sassosi lungo fiumi e torrenti, o ancora quelli d'argilla o di sabbia dorata lungo i litorali. Una viticoltura giovane ma con radici millenarie.

Un' enologia d'avanguardia, con strutture e tecnici di prim'ordine, hanno dato al Friuli-Venezia Giulia il posto che a esso compete nel vasto pianeta dei grandi vini. Vuol'essere questa una guida completa, sintetica ma precisa, dei nostri terreni, delle nostre zone DOC, dei nostri vini.

Uve e vini sono descritti in modo da fornire all'attento lettore utili consigli, dati sicuri, curiosità e aneddoti. Ma in poche righe non si possono raccontare le sfumature nascoste in ogni vino. Ogni zona, ogni angolo, ogni vino, ogni bottiglia, ha una sua storia.

Vieni in Friuli anche tu. Percorri pianure e colline. Scopri i tuoi vini attraverso il grande vigneto Friuli. Avrai la gioia del paesaggio, della gente, del vino. Racconta tu stesso la storia della bottiglia che bevi.

Noi siamo abbastanza piccoli per curare la qualità, ma siamo abbastanza grandi per esaudire i desideri enoici di molti amici.

A vineyard called Friuli: it's not a title, but rather a message. A synthesis describing briefly, yet completely the role and position held by the region Friuli in the world of first quality wines.

Two percent of national wine production is not much in terms of quantity, but this two percent scores high in the international scale of quality.

Vines find here the most suitable soil - be it the marly soil of the hills or the gravelly soil along the riverbanks or yet the golden sandy and clay-soils of the coast. Viticulture is still young but deep-rooted in a thousand-year-old tradition.

A constantly up to date oenology, high quality infrastructures and first class experts have led Friuli-Venezia Giulia to its well deserved position in the world of first quality wines.

This book in fact is conceived as a brief, yet detailed and complete guide to our wines, our soils and our DOC vinegrowing areas.

The attentive reader will find exact data, interesting notes and useful advice about our grapes and wines, as well as sights and anecdotes. Of course these few lines cannot explore all the nuances of every single wine, since every corner of our region, every wine and every bottle has its own history.

So, what about coming to Friuli, running over its hills and plains and finding YOUR wine in this large vineyard? Enjoy the landscape, the friendly people, the wine. You tell the story of the bottle of wine you drink.

Our production is small enough to be a guarantee of quality, but it is large enough to satisfy the wishes of the numerous appreciators of our wines.

Le zone DOC del Friuli-Venezia Giulia



FRIULI
GRAVE



FRIULI
AQUILEIA



FRIULI
LATISANA



FRIULI
ANNIA



COLLI
ORIENTALI
DEL FRIULI



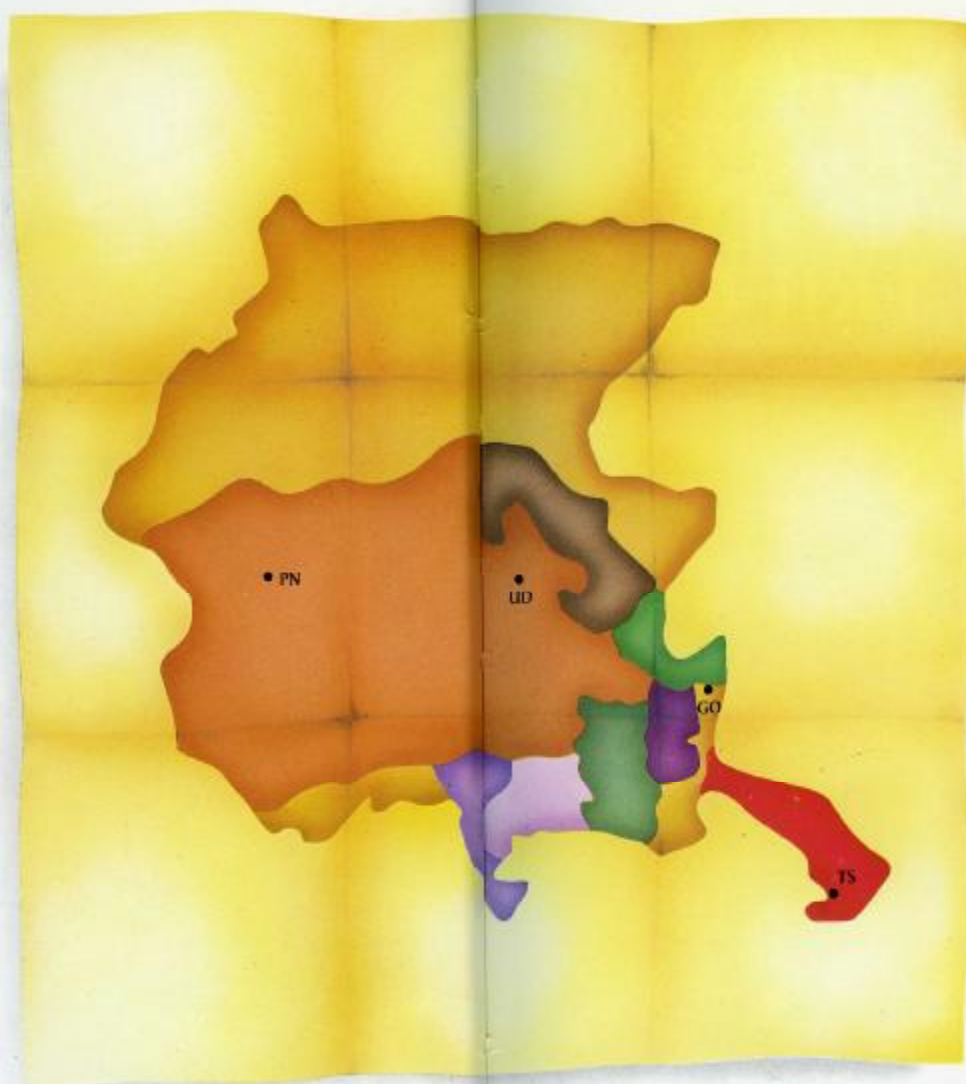
COLLIO



ISONZO



CARSO





La Denominazione d'Origine Controllata "Friuli-Aquileia", riconosciuta nel 1975, non è nata a caso.

Qui la viticoltura ha una storia millenaria e anche se oggi, ovviamente, non è più come l'ha descritta Erodiano, nulla può far dubitare sulle sue antiche origini.

Lo storico greco (III secolo) narra infatti nella sua "Storia dell'Imperatore Massimino", descrivendo la campagna di Aquileia, che "disposti sono gli alberi ad eguali distanze ed accoppiate sono le loro viti, formando un quadro giulivo, tanto da sembrare quelle terre, adorne di corone frondeggianti".

Anche secondo il geografo greco Strabone, l'ubertoso piano in cui fiorì l'illustre città di Aquileia produceva abbondanza di vini, tanto che i popoli vicini (Carni, Giapidi, Pannoni, Illirici) accorrevano ad Aquileia per acquistarne.

Prima dai Celti e poi dai Romani ma con sicurezza dal 183 a.C., la vite fu coltivata con amore e dedizione nell'agro aquileiese e Plinio il Vecchio ci ha tramandato quanto fosse prediletto il "Pucinum" anche presso la corte di Augusto.

Se Aquileia, con le sue rovine, ricorda i fasti di Roma imperiale, le anfore vinarie e le decorazioni di triclini, tombe e basiliche



The controlled quality wine area (DOC area) "Aquileia" was rightly acknowledged in 1975. In this area vine-growing belongs to a thousand-year-old tradition and though it is obviously no longer the same as it was in Erodian's times, its ancient origin is unquestioned.

This Greek historian of the III century in his "History of Emperor Maximinus" describes the landscape around Aquileia reporting that "the trees grew at equal distances from each other and the vines were coupled so as to originate a joyful picture as if the land were adorned with leafy crowns".

The Greek geographer Strabon also maintains that the fertile land all around the thriving town of Aquileia used to yield such great quantities of wine, that the neighbouring peoples (Carni, Iapides, Illyrians and Pannoni) would come and buy it in Aquileia.

During the Celt and Roman dominations - and certainly since 183 B.C. - vines were grown with dedication in this area. Plinius the Old reports that the wine "Pucinum" was specially appreciated at the court of Emperor Augustus. The ruins of Aquileia, on one hand bear witness to the greatness of imperial Rome, while on the other hand wine amphors and the decorations of tricliniums, basilicas and sepulchres recall the fame enjoyed by this

rievocano il prestigio goduto, nell'antichità, da quel vino e da altri.

Vini di nobili origini, quindi, e che oggi, migliorati, con uve prodotte da vitigni di collaudate qualità e fama, hanno tutti i requisiti per fregiarsi della Denominazione d'Origine Controllata.

In questa piccola zona, che dal mare si estende fino alla fortezza di Palmanova, si coltivano, su terreni di natura prevalentemente sabbioso-argillosa, oltre seicento ettari di vigneti specializzati, iscritti all'albo provinciale, dai quali si producono 14 tipi di vino, 8 bianchi, 5 rossi e 1 rosato.



and many other wines in ancient times.

These noble wines have been subsequently improved with the introduction of new and famous vine species and have all rightly been awarded the denomination of controlled origin and quality (DOC).

The DOC-area "Aquileia" is comparatively small, stretching from the coastline to the fortress-town Palmanova over mainly sandy and clay-soil. 600 hectares of specialized vineyards are registered by the Province and produce 14 types of wine - 7 white, 6 red and one rosé.





Il Collio è quella zona a DOC che si estende, attraverso la fascia collinare settentrionale della provincia di Gorizia, a ridosso del Confine di Stato con la Slovenia, e che comprende circa 1.605 ettari di vigneti specializzati iscritti all'albo provinciale.

Questa zona collinare si sviluppa quasi ininterrottamente lungo una direttrice ideale Est-Ovest, presentando ampie superfici esposte a mezzogiorno, molto adatte a una viticoltura altamente qualificata. Tale situazione ha favorito fin dai tempi remoti la coltura della vite, introdotta nella zona già in epoca preromana.

"Che nel Collio la viticoltura avesse già da tempi antichi una grande importanza economica si desume dai molti documenti che riguardavano la zona, e nei quali le vigne ed il vino sono sempre citati come elementi essenziali che caratterizzavano pertanto il territorio".

La moderna viticoltura nasce in Collio nella seconda metà del 1800 con l'introduzione (a opera del Conte La Tour), di pregiate varietà di uve da vino francesi e tedesche, che andarono a sostituire alcuni vecchi vitigni locali di minor interesse sotto l'aspetto qualitativo, mentre alcune varietà tradizionali più rinomate sono tuttora coltivate con successo.



Collio is the DOC area stretching over the hills north of Gorizia, close to the Slovenian state border, covering about 1334 ha of registered, specialized vineyards.

The hilly area of Collio develops along an ideal East-West line, amply exposed to the South and most favourable for a high quality vine-growing, which explains why vines were introduced in this area since pre-Roman times.

"Viticulture has been a major economic factor since the earliest times as is demonstrated by the many historical records about this region which always mention the economic importance of vine-growing and wine".

Modern viticulture was introduced in the Collio district in the second half of the 19th century when Count La Tour substituted some old local vine species with more prized French and German varieties. However, certain traditional vines are still grown and produce successful results.

Another important stage in the history of viticulture in Collio was the signing of the Republic's Presidential Decree, on May 24th, 1968, legally conferring the Denomination of Controlled Origin and Quality upon these wines - among the first ones in Italy.

Ma una tappa determinante per la viticoltura del Collio è rappresentata dal Decreto del Presidente della Repubblica del 24 maggio 1968 con cui, tra i primi in Italia, a questi vini veniva riconosciuta la Denominazione d'Origine Controllata.

Questi vini, diciannove in tutto (sei rossi e tredici bianchi) devono essere prodotti in purezza assoluta da uve di altissima qualità che non possono superare il modesto quantitativo di 110 quintali per ettaro di vigneto specializzato.

Una gamma che consente di soddisfare ogni esigenza di abbinamento gastronomico con la tradizionale cucina goriziana, tipicamente mitteleuropea.



The eleven wines grown in Collio: three red and 8 white - must be absolutely pure and produced with the best grapes which in turn must only be grown in the limited amount of 11 tons per ha of specialized vineyard.

The ample choice of Collio wines can always offer the right wine to match any recipe of the local, typically Central-European cuisine of Gorizia.





Chi percorre la zona dei "Colli Orientali del Friuli" da Tarcento a Nimis, da Cividale a Buttrio, da Manzano a Corno di Rosazzo, non può fare a meno di ammirare l'amenità del paesaggio, dolce e riposante, dove splendidi vigneti fanno da degna cornice.

Una zona, ristretta, quella dei "Colli Orientali del Friuli" che, per l'omogenea composizione dei terreni, l'esposizione dei vigneti, la stessa influenza del clima, consentono una vasta gamma di varietà di vitigni, ma non dissonanze ingrate in così alto numero di "tipi", bensì un'armonia fatta di toni e di accenti che crea un insieme di colori, un tutto su cui affiora una fisionomia tipica e costante del prodotto. I vini dei "Colli Orientali del Friuli" hanno quindi una forte personalità, acquisita attraverso la storia della coltura della vite e l'affinamento che scienza e tecnica, lavoro e impegno vi hanno dato e la tenacia dei vignaioli ha concorso a definire il loro inconfondibile carattere.

Bianchi morbidi e delicati, rossi corposi, che le cure e la dedizione dell'uomo hanno contribuito a rendere famosi in tutto il mondo.

Primeggia fra essi il Picolit, vitigno riconosciuto a DOC solo nei "Colli Orientali del Friuli", famoso fin dalla seconda metà del 1700 per aver imbandito mense imperiali di tutta Europa.

li



Those who travel across the area of the Eastern Hills of Friuli (Colli Orientali del Friuli), between Tarcento and Nimis, Cividale and Buttrio or again from Manzano to Corno di Rosazzo, are bound to be fascinated by the charming landscape framed by beautiful vineyards.

This small area is characterized by homogeneous soil composition, exposure of the vineyards and climatic influence, and therefore produces a wide range of excellent wines; this does not mean that the wines coming from this area show contrasting characteristics but on the contrary, they have a unique harmony of taste, colour and scent which is so typical and exclusive of these wines. Therefore the wines coming from the Colli Orientali del Friuli have their own, strong personality developed during centuries of traditional viticulture, constantly improved by technical and scientific innovation and due to the care and determination of the vine growers.

Be they delicate white or full-bodied red wines, they have gained world-wide fame thanks to the devotion and care of their producers.

The most famous wine is the Picolit which is recognized as a DOC-wine only if made with grapes coming from the area of Colli Orientali

Pur se vitigno difficile, per le note anomalie fiorali, dà vino che è una sintesi meravigliosa di profumi, aromi, sapori, esaltati in un armonico bouquet di sensazioni inconfondibili.

La sua straordinaria finezza, il sapore delicatamente amabile e gentile, gradevolissimo, lo collocano, con merito, tra i più classici vini da dessert.

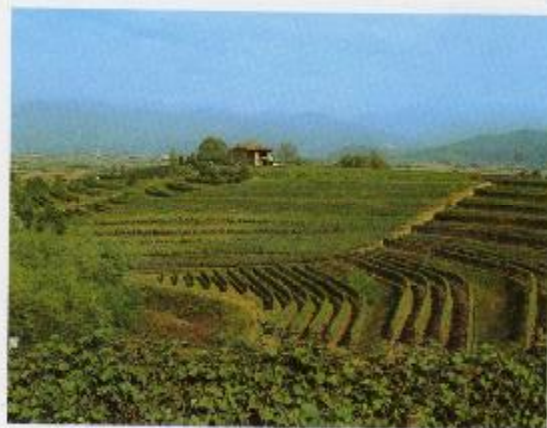
Ma anche gli altri vini dimostrano che un'oenologia che contempera vecchie e collaudate tradizioni con i nuovi ritrovati della scienza e della tecnica può dare prodotti stupendi, esaltandone gusto, colori, profumi.



del Friuli. It must be pointed out that Picolit has been known since the second half of the 18th century as the wine of the European sovereigns. The plant is undoubtedly delicate owing to its floral anomalies, yet the wine is a splendid combination of tastes and scents that harmonize perfectly in a unique bouquet.

Its unequalled refinement, its gentle, delicate and pleasant taste provides it with all the merits to be included among the classic dessert wines.

However, also the other wines prove that when oenology combines old and proven traditions with scientific and technical innovations, the result is bound to be an excellent wine with an individual flavour, colour and scent.





La coltura della vite e il vino, anche in questa zona DOC, come in tutto il Friuli, hanno nobili ascendenze, che risalgono all'epoca preromana, forse già all'età del bronzo.

In epoca romana però la viticoltura ha potuto affermarsi grazie al fatto che i coloni, a cui erano state assegnate proprio le terre comprese tra Aquileia e Concordia, avevano prediletto come coltura principale la vite. Le tante testimonianze riferiscono che i vigneti si estendevano a perdita d'occhio.

Dal 1400 al 1700, con l'avvento della Repubblica di Venezia, in queste terre si ha un ulteriore nuovo risveglio della viticoltura friulana che sarà tenuta in gran conto e considerata tra le migliori per l'ottimo prodotto che dava.

In tempi più recenti, si è verificato anche un rinnovamento delle varietà con l'affiancamento ai vitigni autoctoni, come Tocai friulano, Verduzzo friulano e Refosco dal peduncolo rosso, di vitigni d'importazione, quali il Merlot, il Cabernet, i Pinot, Riesling, Sauvignon, Traminer, Chardonnay, ecc.

Oggi i vini delle "Grave" rappresentano nella realtà regionale, il fenomeno più rilevante e innovatore.

In questa zona è sorto, una cinquantina di anni fa, uno dei più importanti e famosi centri



Vine-growing and wine making in this particular DOC area, as well as in the rest of the Friuli region, has a long and noble tradition dating from pre-Roman times, and perhaps even from the Bronze Age.

However, it was only in Roman times that viticulture gained its great importance owing to the fact that the settlers who had received small lots of land between Aquileia and Concordia had chosen the vine as staple cultivation. Many documents indeed report that vineyards extend as far as the eye could see.

Between the XV and the XVIII century the establishment of the Republic of Venice gave a new impulse to Friulian vine-growing which in fact was to become very much appreciated, because of the excellent wines it produced and still produces.

In more recent times the existing varieties have been "renewed" thanks to the adoption of imported species such as Merlot, Cabernet, Pinot, Riesling, Sauvignon, Traminer, Chardonnay, etc., to be grown together with the original indigenous vines like Tocai friulano, Verduzzo friulano and Refosco dal peduncolo rosso.

At present the wines of "Grave del Friuli" represent the most innovating and important feature of the region.

mondiali per la produzione di barbatelle innestate: Rauscedo, piccolo centro abitato in mezzo ai magredi.

Il riconoscimento infine della zona a DOC ha portato quell'ulteriore interesse e sviluppo che si addicono a questi terreni, prevalentemente sassosi e ghiaiosi, vocati, come pochi, alla coltura della vite. In questa zona che comprende parte della provincia di Pordenone e parte di quella di Udine, ci sono aziende di grande, media e piccola consistenza: cantine sociali e produttori singoli, uniti in un grandissimo sforzo di continuo miglioramento qualitativo e il cui unico obiettivo è di presentare al consumatore un'immagine precisa e inconfondibile della produzione vinicola delle "Grave".



About 50 years ago in Rauscedo, a small village in the "Magredi" one of the world's most important centres producing grafted vine-shoots was built.

Finally, when the territory became a DOC area of production, the interest in this mainly stony and gravelly soil, excellently suited for viticulture, registered a significant increase. The DOC area Grave del Friuli covers part of the province of Pordenone and partly that of Udine, including large, medium and small sized enterprises. Wine growers' associations and individual producers are all united in the single effort of constantly improving the quality, so as to provide the customer with an unmistakable image of the wines of "Grave del Friuli".





La zona di origine che prende il nome "Isonzo del Friuli" si trova nella provincia di Gorizia ed è costituita da quella fascia di terreno pianeggiante che si estende a sud della zona collinare; confina a est con il Carso triestino e trova a ovest nello Judrio, che la separa dalla provincia di Udine, il limite naturale per protendersi a sud fino al mare sfiorando quella fascia di litorale che si conclude nella laguna di Grado.

La vite anche nella parte piana della provincia, la cosiddetta Pianura isontina perché bagnata dal fiume Isonzo, dà un prodotto ottimo che è sempre stato giustamente apprezzato e facilmente commerciato fin dai tempi più antichi.

Già molti secoli prima di Cristo gli Eneti, popolo dedito soprattutto all'agricoltura, primi abitanti di queste terre, importarono la vite dalla Grecia e così l'agricoltura locale si arricchì anche di questa pianta. Ma è l'Isonzo il maggior artefice della conformazione geologica di questa terra: con le sue alluvioni, i suoi spostamenti di letto, ha infatti dato origine a terreni di riporto di composizione quanto mai varia, e che, ricchi di quegli apporti nutritivi dovuti a secoli di dilavamento delle colline del Collio e del Carso, offrono un substrato ideale per una buona coltivazione della vite.



The DOC district "Isonzo", situated in the Province of Gorizia, is a belt of lowlands lying South of the hills; to the East it borders with the Carso hills of Trieste, to the West with the river Judrio which forms the natural border with the Province of Udine: to the South it stretches towards the sea and the lagoon of Grado.

In the flattest part of the plain, called pianura isontina, because formed by the river Isonzo, vines yield excellent products, deservedly appreciated, which have found a good market also since ancient times.

Several centuries before Christ the country people of Aeneti - the first inhabitants of this region - imported the vine from Greece, thus enriching the local agriculture. However, it is the river Isonzo that has definitely determined the geological structure of this region; its floods and riverbed shifts have led to the formation of an extremely varied sedimentary soil, rich with those nutritional elements washed away by the river from the hills of Collio and Carso over many centuries which now form the ideal support for a good viticulture.

The climate is very favourable, too: the Alps act as a barrier against the cold winds from the North, whereas the nearby sea has a

Anche il clima ha qui un andamento particolarmente felice: la cerchia della Alpi infatti impedisce la penetrazione dei venti freddi del nord e il mare imminente, con la sua azione termoregolatrice, fanno sì che la zona goda di una temperatura ottimale per l'agricoltura in genere e la viticoltura in particolare.

Ed è in questa zona limata e circoscritta che trovano posto, in misura prevalente, i vigneti da cui si ricavano i vini di qualità, cioè i vini definiti DOC (secondo la legislazione italiana) o v.q.p.r.d. come vuole la regolamentazione vinicola della Cee, cioè vini di qualità prodotti in regioni determinate.



thermoregulating effect so that both factors generally guarantee an optimal agriculture, especially for vine-growing.

It is in this relatively small area that we find vineyards yielding quality wines, which are defined as DOC wines by the Italian Law and V.Q.P.R.D. wines by the E.E.C. legislation, both meaning quality wines that are produced in well defined regions.





La zona a Denominazione d'Origine Controllata "Friuli-Latisana" si estende nella fascia meridionale della provincia di Udine e comprende terreni sabbioso-argillosi di difficile lavorazione, ma ricchi di sali minerali che, data anche la vicinanza del mare che determina benefiche correnti d'aria calda, danno gusto e profumo al vino.

Una zona dalla ben definita vocazione viticola, quindi, e di valide e antiche tradizioni, dove l'operazione di innestare, su un grande patrimonio naturale e umano già esistente, i più moderni sistemi di coltura e di produzione della vite, non poteva che permettere la massima valorizzazione dell'uva. I vini bianchi della DOC "Friuli-Latisana" sono caratterizzati da un tenue colore paglierino, dalla gradevole morbidezza, dai profumi delicati e vanno consumati giovani, d'annata, freschi, per non perdere il profumo e il bouquet che li distinguono.

I vini rossi si presentano con un bel colore rosso brillante, di rotonda corposità, con personalità di profumi, da cui spicca un fine sapore erbaceo.

Una così ampia scelta consente di soddisfare ogni esigenza di abbinamenti gastronomici, dall'aperitivo al dessert, con la tradizionale cucina friulana e nazionale.



The Latisana DOC area lies in the southern part of the province of Udine and covers sandy and clay-soils that are very hard to work, but are rich in minerals; this, combined with the beneficial influence of warm air streams coming from the sea, lend to the wine a special scent and bouquet.

The area is therefore particularly suited for viticulture; proven traditional methods of grafting as well as natural and human resources have been here successfully matched with the most advanced systems for producing the best results in wine production.

A major feature of the local viticulture is the homogeneous nature of vine varieties with the predominance of noble ones. This fact, however, is also due to the efforts of private wine-makers, who are highly considered by consumers and are regarded as "quality artisans".

The Latisana production area is not widespread - in fact only 313 ha of specialized vineyards are registered by the Province.

The distinguishing features of the Latisana DOC white wines are the pale yellow colour, the smooth taste and the delicate bouquet. It is advisable to drink them when they are still young, within the vintage year, in order to enjoy fully their characteristic scent and bouquet.

Carso

To the 31.12.90	Declared surface (ha)	Max. allowed production (hl)	Max. allowed production (ton/ha)
Carso	9.02	631	10
Malvasia	20.28	1.420	10
Terrano	10.80	756	10
<i>Total</i>	<i>40.10</i>	<i>2.807</i>	



The signing of the Republic's Presidential Decree on July 17th, 1985, and its publication in the Official Government Gazzette N° 145 on 25th June 1986, legally recognized the Denomination of Controlled Origin and Quality upon this area. The Carso DOC area includes vineyards of the Province of Trieste and part of the province of Gorizia.

The wine which is certainly to be considered among the best is Terrano, made with at least 85% of Refosco d'Istria grapes, the balance being made up by grapes of Pinot nero and of Piccola nera.

Carso

Al 31.12.95	Superficie denunciata (ha)	Produzione mass. cons. (hl)	Produzione mass./ha (tonn)
Carso	8.62	603	10
Malvasia	22.75	1.592	10
Terrano	10.44	730	10
<i>Totali</i>	<i>41.81</i>	<i>2.925</i>	

Consorzio Tutela Vini DOC

CARSO

Piazza della Borsa 14
34121 TRIESTE



Con Decreto del Presidente della Repubblica del 17 luglio 1985, pubblicato sulla G.U. n. 145 del 25.6.1986 è stata riconosciuta la DOC "Carso". Comprende vigneti ubicati in provincia di Trieste, e in minima parte, in quella di Gorizia.

Il vino di spicco entrato a far parte dell'élite enologica di qualità è il Terrano, ottenuto da uve del vitigno Refosco d'Istria per almeno l'85%, e il rimanente provenienti dai vitigni Pinot nero e Piccola nera.

Accanto al Terrano, dal colore rosso rubino intenso, dal caratteristico sapore di lampone e violetta, di corpo, mediamente alcolico, va ricordato il Malvasia, dal gusto leggermente aromatico e gradevole, sapido e fresco: vino che acquista particolari doti qualitative quando viene prodotto lungo la costiera triestina e muggesana.

Terrano has a deep ruby colour and a singular taste of raspberry and violet. It is only moderately alcoholic. Another indigenous wine that deserves mentioning is Malvasia, gifted with a pleasant, delicately aromatic taste, fresh and palatable; these typical characteristics of the wine become all the more evident when it is produced along the coast of Trieste or Muggia.

Malvasia grapes must be present to at least 85% while other varieties of white grapes make up the remaining 15%, so long as they come from recommended vines of the Provinces of Trieste or Gorizia.

The plain denomination "Carso" is to be used for the red wine containing at least 70% of Refosco d'Istria grapes, the balance being made up of other grapes - red varieties too - recommended and grown in the Provinces of Trieste and Gorizia.

The production of "Carso Terrano" alone requires very special grapes coming from the limited strip of land covering the municipalities of Trieste, Aurisina, Sgonico and Monrupino, where the vineyards are situated on the red soil deriving from the degradation of Carstic limestone.

The maximum allowed production of grapes for the three Carso DOC wines can not exceed 10 tons per ha of specialized vineyard and the wines must have a guaranteed minimum alcoholic content of 9,5°.



Le uve di Malvasia devono concorrere per almeno l'85%, mentre sono ammesse, alla produzione di detto vino, congiuntamente o disgiuntamente, anche uve provenienti da vitigni a bacca bianca raccomandati e autorizzati in provincia di Trieste e di Gorizia.

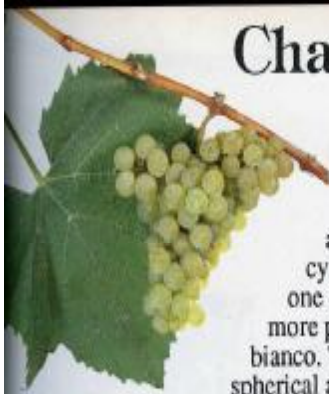
La denominazione "Carso" senza altra qualificazione sarà riservata invece al vino rosso ottenuto dalle uve di Refosco d'Istria per almeno il 70%; possono concorrere, fino a un massimo del 30%, anche le uve provenienti da vitigni a bacca rossa raccomandati e autorizzati in provincia di Trieste e di Gorizia.

Le uve destinate alla produzione del solo "Carso Terrano" devono essere quelle prodotte nella zona ristretta che comprende in parte il territorio amministrativo dei comuni di Trieste, Aurisina, Sgonico e Monrupino e provenire da vigneti ubicati su suoli costituiti da terra rossa autoctona, derivata dalla degradazione delle sottostanti rocce calcaree.

La produzione massima di uva, per i tre vini "Carso", non deve essere superiore a 70 quintali per ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Carso" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di almeno 9,5 gradi.



Chardonnay



The bunch

The bunch is sufficiently compact and has a small, cylindrical shape and one or two wings. It is more precocious than Pinot bianco. The grape is small, spherical and has a yellow colour with pruinose skin. The pulp is loose, sweet and has a simple, citrin taste. Each grape has two or three grape-pips.

Historical note

Mondini wrote: "Generally Chardonnay is characterized by the absence of parenchyma at the base of the petiole section in adult leaves, situated at the point where the first two lateral nervations join each other. This peculiarity is not found in the real Pinot varieties. Burgundian grape-growers now agree upon the fact that Chardonnay is not a Pinot grape, but a special vine for which it would be necessary to find a distinct name in order to prevent any further confusion" (*Vitigni stranieri da vino coltivati in Italia, 1903* = Foreign vines grown in Italy).

According to interdepartmental Order D.M. of October 24th, 1987 Chardonnay was registered as a distinct variety in the National Catalogue of varieties. It is grown in Champagne, Burgundy, Lombardia, Trentino, Alto Adige and Friuli-Venezia Giulia.

The wine

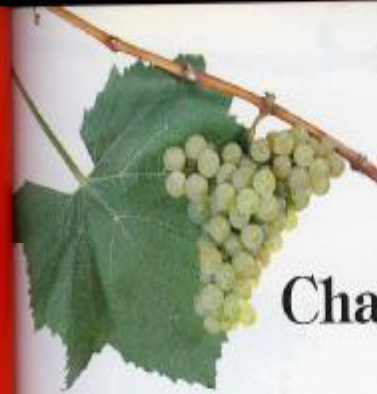
Chardonnay is either a sparkling or a smooth wine.

Its alcoholic content and degree of acidity are quite high. Delicate, elegant, noble and smooth-bodied. Its scent reminds of apple and freshly baked bread crust; the taste is inviting and discretely delicate and reminds of apple and acacia flowers. After ageing its bouquet develops an extremely pleasant scent in which the aroma of artemisia is evident. Like Pinot bianco, this is an excellent wine.

Food matchings

A good aperitif and according to the place where the grapes grow and the method of vinification it is equally suitable for every kind of light hors-d'oeuvre, pasta and clear soups, egg-dishes and fish.

To be served at 8-10°C, like spring-water.



Chardonnay

Grappolo

Piccolo, cilindrico, con una o due ali, giustamente compatto. Più precoce del Pinot bianco.

Acino sferico, piccolo, di colore giallo. Buccia pruinosa, polpa sciolta, dolce, a sapore semplice, citrina.

Vinaccioli in numero di due o tre per acino.

Cenni storici

Dice il Mondini (*Vitigni stranieri da vino coltivati in Italia, 1903*): «Il Chardonnay è generalmente caratterizzato nelle sue foglie adulte dall'assenza del parenchima nel fondo del seno peziolare, al punto di partenza delle due prime nervature laterali. Questo dettaglio non si riscontra nei veri Pinot. I viticoltori Borgognoni si accordano oggigiorno nel riconoscere che lo Chardonnay non è un Pinot, ma un vitigno speciale per il quale sarebbe necessario adottare un nome distinto, che eviti ogni confusione».

Nel 1978, con D.M. 24.10, lo Chardonnay è stato iscritto come tale nel Catasto Nazionale delle varietà. Diffuso nello Champagne, in Borgogna, in Lombardia, Trentino, Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia.

Vino

Lo Chardonnay è vino tranquillo o da spumantizzazione. Gradazione e acidità fissa piuttosto elevate. Fine, elegante, nobile, snello di corpo. Profumo che ricorda la mela, la crosta di pane fresco. Sapore invitante, discreto e finissimo, con ricordo di mela, e fiore di acacia. Invecchiato si evolve in bouquet piacevolissimo in cui si nota evidente l'artemisia. È, come il Pinot bianco, un grandissimo vino.

Accostamenti gastronomici

Vino aperitivo e, secondo luogo e vinificazione, adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e dei piatti a base di pesce. Va servito, come l'acqua che sgorga dalla fonte, 8-10 °C.



Malvasia istriana

The bunch

The bunch is large-sized, almost cylindrical or with a very small wing. The grape is spherical, pale yellow, medium-to-large in size and contains two quite little grape-pips.

Historical note

Malvasia istriana is the most outstanding member of the great family of Malvasia vines. The origin of the vine species is both singular and uncertain; apparently in the Greek Peloponnese there was a town called Monembasia, which was famous for its vines. Being a land of conquest, Monembasia was also taken by the Venetian Republic which seems to have introduced this vine first in Crete and later in Italy.

The earliest traces of this vine in Istria date back to 1300; the areas of cultivation were Rovigno, Parenzo and Cittanova up to the Carso hills and down to the valleys of Friuli.

At present Malvasia istriana is grown in the hilly area of Friuli, in the plain of "Grave" and along the coast.

The wine

The wine has a straw colour with greenish shades. Its alcoholic content is low and it is only slightly aromatic.

Malvasia istriana is wine and fruit scented, pleasant to drink, easily-digestible and refreshing.

Food matchings

Good to be drunk as an aperitif, Malvasia istriana matches lean hors-d'oeuvre Italian style: first courses (pastas and rice) with either vegetable or fish sauces. If the wine comes from Carsic soil it goes well with grilled fish or fish in sauce (especially shellfish).

To be served at: 10-12°C.



Malvasia istriana

Grappolo

A forma quasi cilindrica o con piccolissima alatura. Grandezza superiore alla media. Acino sferico, color giallo paglierino di diametro medio-grande. Due vinaccioli piuttosto piccoli.

Cenni storici

Nella grande famiglia delle Malvasie quella istriana occupa una posizione di prestigio. L'origine di questo vitigno è alquanto strana e incerta: nella regione greca del Peloponneso, esisteva una città chiamata Monembasia. Zona celebre per i suoi vini e terra di conquista che fu anche dominio della Serenissima. Sembra appunto che i veneziani abbiano diffuso questo vitigno prima a Creta, poi in Italia.

In Istria le prime tracce risalgono al 1300 circa; le zone di coltivazione salivano da Rovigno, Parenzo, Cittanova fino al Carso, per poi scendere le valli del Friuli.

Oggi si trova coltivata in tutta la fascia collinare del Friuli, nella pianura delle grave e lungo il litorale.

Vino

Presenta un colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Scarso di alcol, poco aromatico, profumo contenuto, vinoso-fruttato; "beverino", piacevole, dissetante e digeribilissimo.

Accostamenti gastronomici

Vino aperitivo e da: antipasti magri e all'italiana; minestre; primi piatti (paste asciutte e risotti) con salsa a base di verdure e di pesce. Se di terreni carsici, vino da: piatti di pesce (crostacei soprattutto) sia arrostiti sia salsati. Va servito alla temperatura di 10-12 °C.



Picolit

The bunch

Small, sometimes with bunch-sized wings; its grapes are small, transparent and have an irregular size. Every bunch has normally 15 to 30 grapes with pruinose skin and two or three big, globular grape-seeds in each.

Historical note

Picolit is the gem of vine and wine production in Friuli. It is the only vine species of Friuli mentioned in Gallesius's vine description; already in remote times it was cultivated and highly considered. Goldoni even came to call it "the brother of Tokai" (and he certainly meant the Hungarian Tokaj made of Furmint).

This wine began to be adequately appreciated thanks to Count Fabio Asquini who, in the second half of XVIII century, introduced its large-scale production in Fagagna. Indeed, the wine was so abundant that it could be exported to the Court of France, the Emperor of Russia and the Papal Court. The cultivation of Picolit is nowadays limited to the eocenic hills around Cividale; the reason for its scarce diffusion lies in the physiological anomaly which prevents the full development of the blossoms.

The wine

Extraordinarily fine, this dark yellow wine is delicately scented of almond, peach, acacia and chestnut. The taste is sweetish and offers a whole range of flavours with a gentle predominance of almond.

Food matchings

It is difficult indeed to find the right food to match with this wine. Like a diamond or a painting by a well-known artist, like a precious pearl, it prefers to be admired alone. It is an extraordinary wine for meditation and goes surprisingly well with some strong cheese.

To be served chilled, but never cold.



Picolit

Grappolo

Piccolo, alato, acinellato, talvolta con un'ala come il grappolo. Acino piccolo, trasparente. Buccia pruinosa. Normalmente ogni grappolo porta 15-30 piccoli acini. Vinaccioli grandi - globosi, in numero di due o tre.

Cenni storici

Il Picolit è una gemma viticola ed enologica per il Friuli. È l'unico vitigno friulano descritto nell'ampelografia del Gallesio: era in antico coltivato e tenuto in grandissima considerazione, tanto che lo stesso Goldoni ebbe a dire: "Il Picolit del Tokai germano" (intendendo per Tokaj quello di Ungheria fatto con il Furmint).

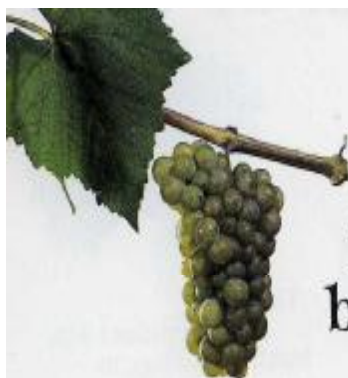
Certamente fu merito del conte Fabio Asquini, nella seconda metà del 1700 l'aver posto in giusta luce il valore del vitigno, coltivato su larga scala a Fagagna, tanto da poterlo esportare presso la Corte di Francia, l'Imperatore d'Austria, lo Zar di Russia, la Corte Papale, ecc. Oggi, la coltivazione del Picolit è concentrata sulle colline eoceniche del Cividalese e la ragione della sua ridotta coltivazione va ricercata nell'aborto florale, suo malanno fisiologico.

Vino

Di finezza straordinaria, è di colore giallo paglierino carico, delicatamente profumato (con i profumi di fiori di campo, di mandorla, pesco, acacia e castagno), amabile, con infinita gamma di gusti, tra cui emerge un aggraziato mandorlato.

Accostamenti gastronomici

Difficile l'accostamento di questo grandissimo vino. Come un brillante, come un quadro d'autore, come una preziosa perla, preferisce la solitudine. È grande vino da meditazione, sorprendentemente buono su alcuni formaggi piccanti. Va servito fresco ma non freddo.



Pinot bianco

The bunch

Only 10-12 cm long and compact, the bunch is cylindrical, often with a strongly protruding wing. The grape is irregular, small-to-medium sized, round-shaped and has three little, round, pointed grape-pips.

Historical note

The vine is certainly of French origin, but it is now so widely cultivated as to rank second in the white wine production, following Tocai. It seems as if this vine was well-known already in Roman times. It comes from a natural bud mutation of the Pinot nero and is nowadays a widespread species in all DOC areas of this region.

The wine

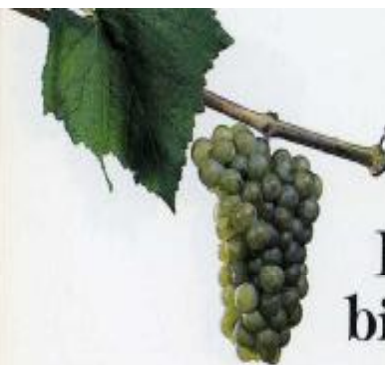
Alcoholic content and degree of acidity are average and constant. Pleasantly bodied, pale yellow with greenish reflections, the young Pinot bianco has an appealing, elegant and never aggressive bouquet, deliciously scented of wild flowers, artemisia, cherry, apricot and apple.

After ageing, Pinot bianco suddenly reveals a deeper, more aggressive and prompter bouquet which becomes richer and richer, scented of grass, aromatic herbs, dry fruit and underwood.

Food matchings

This wine is a pleasant aperitif and, according to the place where the grapes grow and the method of vinification it is equally suitable for every kind of lean hors-d'oeuvre, pasta and clear soups, egg-dishes and fish.

To be served at 10-12°C, like spring-water.



Pinot bianco

Grappolo

Piccolo, circa 10-12 cm, compatto, cilindrico, spesso alato, con un'ala talvolta ben evidente. Acino medio-piccolo, tondo, irregolare come grandezza. Vinaccioli piccoli, appuntiti in numero di tre.

Cenni storici

Vitigno di origine chiaramente francese, viene coltivato su vasta scala, classificandosi al secondo posto, dopo il Tocai, nella graduatoria delle varietà a uva bianca. Sembra fosse già noto all'epoca romana, questo vitigno deriva dalla naturale mutazione gemmaria del Pinot nero. È molto diffuso in tutte le zone DOC della regione.

Vino

Di gradazione e acidità fissa medie, corpo giusto, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Da giovane ha un profumo gradevole ed elegantissimo, mai violento, ricco di sfumature, sempre deliziose, in cui l'olfatto si diletta nella ricerca dei fiori di campo, dell'artemisia, del ciliegio, dell'albicocca, della mela.

Poi, invecchiando, la grande rivelazione, perché i profumi sono più intensi, più pronti, più aggressivi. E qui la gamma del bouquet si amplia fino a divenire infinito e la ricerca si orienta sulle erbe dei prati, sulle foglie aromatiche, sui frutti essiccati, sul sottobosco dalle mille erbe preziose.

Accostamenti gastronomici

Vino aperitivo e, secondo luogo e vinificazione, adatto a tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo; dei piatti a base di uova e dei piatti a base di pesce. Va servito fresco, come l'acqua che sgorga dalla fonte: 10-12°C.



Pinot grigio

The bunch

It is small, cylindrical and sometimes has a wing as big as the bunch itself. It carries small-sized, oval, juicy grapes with pruinose skin and three grape-pips.

Historical note

This is a vine that has to be considered as a colour variation of Pinot nero due to a bud mutation of the red species, which has found a suitable environment in Friuli.

The wine

The wine has a strong personality which, however, does not equal the class of Pinot bianco.

The vinification can proceed either without or with a brief contact with the dregs; in both cases the wine is good, since the difference is modest indeed. The copper-coloured Pinot grigio remains in contact with the dregs for 24 hours; with the white vinification the dregs are immediately separated; this is enough to obtain two different wines. The result of the white procedure is a finer and more delicate wine - the copper - coloured Pinot grigio is a livelier, more robust wine and is more appealing to the eye. Though the two wines are different, their quality is always very good.

The bouquet is clearly defined and delicately scented of acacia. The taste is dry but gentle, round, full, pleasantly bitter, with a neat smell of artemisia.

Food matchings

It is perfect with hors-d'oeuvre, especially ham, as well as with light soups, with fish and white meat. Moreover it is also a good aperitif.

To be served at: 8-10°C.



Pinot grigio

Grappolo

Piccolo, cilindrico, talvolta alato con un'ala molto evidente simile a un secondo grappolo. Acini di forma ovale, piccoli, succosi, buccia leggera, pruinosa. Vinaccioli in numero di tre.

Cenni storici

È un vitigno che si deve considerare come una variazione di colore del Pinot nero; è frutto cioè di una mutazione gemmaria del consanguineo a uva nera, che ha trovato in Friuli favorevoli condizioni ambientali.

Vino

Pur nella sua decisa personalità, il vino non riesce a superare in raffinatezza il Pinot bianco.

In commercio si trova vinificato in bianco o raramente in ramato. Sono buoni entrambi, in quanto la differenza è invero poca.

Il Pinot grigio ramato viene lasciato a contatto con le bucce per 24 ore; quello in bianco viene separato subito; basta questo per avere due vini diversi.

Più delicato e fine quello lavorato in bianco; più robusto, irruente, simpatico all'occhio il ramato, siamo comunque sempre ad alti livelli qualitativi.

Il bouquet è distinto e spiccato, richiama il fiore d'acacia. Il gusto è secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo, con notevole sentore di artemisia.

Accostamenti gastronomici

Si adatta molto bene con gli antipasti, prosciutto in particolare, minestre leggere, con il pesce e carni bianche. Regge bene anche come aperitivo. Si serve a 8-10 °C.



Pinot grigio

The bunch

It is small, cylindrical and sometimes has a wing as big as the bunch itself. It carries small-sized, oval, juicy grapes with pruinose skin and three grape-pips.

Historical note

This is a vine that has to be considered as a colour variation of Pinot nero due to a bud mutation of the red species, which has found a suitable environment in Friuli.

The wine

The wine has a strong personality which, however, does not equal the class of Pinot bianco.

The vinification can proceed either without or with a brief contact with the dregs; in both cases the wine is good, since the difference is modest indeed. The copper-coloured Pinot grigio remains in contact with the dregs for 24 hours; with the white vinification the dregs are immediately separated; this is enough to obtain two different wines. The result of the white procedure is a finer and more delicate wine - the copper - coloured Pinot grigio is a livelier, more robust wine and is more appealing to the eye. Though the two wines are different, their quality is always very good.

The bouquet is clearly defined and delicately scented of acacia. The taste is dry but gentle, round, full, pleasantly bitter, with a neat smell of artemisia.

Food matchings

It is perfect with hors-d'oeuvre, especially ham, as well as with light soups, with fish and white meat. Moreover it is also a good aperitif.

To be served at: 8-10°C.



Pinot grigio

Grappolo

Piccolo, cilindrico, talvolta alato con un'ala molto evidente simile a un secondo grappolo. Acini di forma ovale, piccoli, succosi, buccia leggera, pruinosa. Vinaccioli in numero di tre.

Cenni storici

È un vitigno che si deve considerare come una variazione di colore del Pinot nero; è frutto cioè di una mutazione gemmaria del consanguineo a uva nera, che ha trovato in Friuli favorevoli condizioni ambientali.

Vino

Pur nella sua decisa personalità, il vino non riesce a superare in raffinatezza il Pinot bianco.

In commercio si trova vinificato in bianco o raramente in ramato. Sono buoni entrambi, in quanto la differenza è invero poca.

Il Pinot grigio ramato viene lasciato a contatto con le bucce per 24 ore; quello in bianco viene separato subito; basta questo per avere due vini diversi.

Più delicato e fine quello lavorato in bianco; più robusto, irruente, simpatico all'occhio il ramato, siamo comunque sempre ad alti livelli qualitativi.

Il bouquet è distinto e spiccato, richiama il fiore d'acacia. Il gusto è secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo, con notevole sentore di artemisia.

Accostamenti gastronomici

Si adatta molto bene con gli antipasti, prosciutto in particolare, minestre leggere, con il pesce e carni bianche. Regge bene anche come aperitivo. Si serve a 8-10 °C.



Ribolla gialla

The bunch

The small-to-medium sized bunch is cylindrical, sufficiently compact and rarely winged. The grape is medium-to-large in size with a thick, pruinose skin and two pear-shaped, medium large grape-seeds.

Historical note

This vine is surely original of Friuli, being documented before 1300. It is now the more widespread vine on the eocenic hills around Gorizia and Udine.

At the beginning of the century the filtered wines of Ribolla were very much appreciated in the Austro-Hungarian Empire.

At present, after many ups and downs, this strong vine species - characterized by a late germination and an early ripening - still grows in the driest and sunniest parts of the eastern hills of Friuli. The product is really superb and universally appreciated.

The wine

The wine has a pale straw colour with greenish shades; it is light, refreshing, wine-tasting, full-bodied, dry and has a high degree of acidity. It is advisable to drink it young.

Food matchings

Ribolla gialla goes well with cold hors-d'oeuvre, with sour lemon-sauces, with soups, especially with veloutés, and fish dishes with sauce.

To be served at: 10-12°C.



Ribolla gialla

Grappolo

Medio-piccolo, cilindrico, raramente alato, mediamente compatto. Acino medio-grande, con buccia pruinosa e consistente. Vinaccioli in numero di due, piriformi, mezzani.

Cenni storici

Di antica origine friulana, tanto che cenni se ne trovano ancor prima del 1300, è ora il vitigno maggiormente diffuso sulle colline eoceniche della provincia di Udine e di quelle di Gorizia.

I filtrati dolci di Ribolla erano quotatissimi agli inizi del secolo nell'Impero Austro-Ungarico.

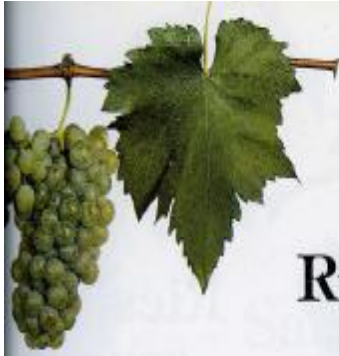
Dopo alterne vicende, il vitigno, vigoroso, tardivo a germogliare, precoce nella maturazione, resiste oggi nelle posizioni più soleggiate, asciutte della collina orientale del Friuli, dando un prodotto superiore e apprezzato ovunque.

Vino

Di colore giallo paglierino scarico tendente al verdognolo, dal sapore asciutto, fresco, vinoso, leggero, di corpo, ricco di acidità. Vino da pronto consumo.

Accostamenti gastronomici

Si accompagna ad antipasti freddi, con salse agre al limone, minestre, soprattutto creme e vellutate, piatti di pesce salsati. Va servito a 10-12°C.



Riesling italico

The bunch

The small, short, compact bunch with an outstanding wing has small, regular grapes. The three grape-pips are small, pear-shaped and pointed.

Historical note

If the origin of many wines is in doubt, the one of Riesling italico is practically unknown. The name of this species of vine suggests a definitely Italian origin, but Goethe maintained that Riesling italico was original of Champagne, hence it had spread to Styria, Hungary and Italy. In Molon's research, on the other hand, we read that he had found no trace of this vine in the French wine literature. Friuli is one of the few Italian regions in which Riesling italico grows and the cultivation area is more precisely limited to the Collio hills.

The wine

It is pale yellow with greenish shades, citrine, slightly scented, fresh, dry, easily-digestible, not very binding. It should be drunk in its vintage year.

Food matchings

Riesling italico is suitable to simple recipes, cooked hors-d'oeuvre, delicate dishes and boiled or grilled fish. An excellent aperitif for and also a superb wine those who like white wines with their meals.

To be served at 8-10°C.



Riesling italico

Grappolo

Piccolo, con un'ala molto vistosa, tozzo, compatto. Acino piccolo e regolare. Vinaccioli piccoli, piriformi, appuntiti, in numero medio di tre.

Cenni storici

Se di molti vitigni l'origine è incerta, quella del Riesling italico è praticamente ignota. E dire che dal nome sembrerebbe un vitigno tutto italiano. Secondo Goethe il Riesling italico sarebbe originario della Champagne. Da qui si sarebbe diffuso in Stiria, Ungheria, Italia. Molon, nelle sue ricerche, invece sentenzia di non aver trovato traccia di questo vitigno nella letteratura francese. In Friuli, una delle poche regioni in cui si coltiva questo vitigno, il Riesling italico è essenzialmente localizzato nella zona del Collio.

Vino

Di colore giallo paglierino con sfumature verdognole, citrino, leggermente profumato, fresco, asciutto, facilmente digeribile, non molto impegnativo, da bere giovane.

Accostamenti gastronomici

Si adatta a piatti semplici, antipasti caldi, pietanze a sapore delicato, con pesce lesso e alla griglia. Ottimo come aperitivo e per chi usa pasteggiare con il bianco, da tutto pasto.

Servire a 8-10 °C.



Riesling renano

The bunch

Short and stumpy, sometimes markedly winged, the bunch carries small-sized, irregular, spherical grapes of a dark golden yellow colour. The two grape-pips are small and pear-shaped.

Historical note

The vine is original of the Rhineland and the Moselle-valley and has been imported to Friuli, where it has found the most suitable soil on the hills. Having settled perfectly in the new environment, Riesling renano is now able to give full expression to its well-known features.

The wine

Pale yellow, with an extremely delicate, fruity bouquet, with touches of peach, apricot and bilberry. The wine is fresh, dry, slightly aromatic, but at the same time full for the freshness given by the fair degree of acidity and of the alcoholic content. Most delicate and appealing, it has a great elegance and the reputation of a high-class dry wine.

Food matchings

Recommended to be drunk young, the wine matches well boiled or grilled fish, oysters and shellfish, light soups and white meat dishes without herbs.

To be served at: 8-10°C.



Riesling renano

Grappolo

Piccolo, tozzo, spesso porta un'ala molto evidente. Acini piccoli, sferici, irregolari, di colore giallo oro antico. Vinaccioli in numero di due, piccoli, piriformi.

Cenni storici

Originario delle vallate attraversate dal Reno e dalla Mosella, il vitigno è stato importato anche in Friuli e introdotto particolarmente nelle zone collinari più confacenti. Ottimamente ambientato, ha saputo esprimere in pieno le doti caratteristiche che lo hanno reso celebre.

Vino

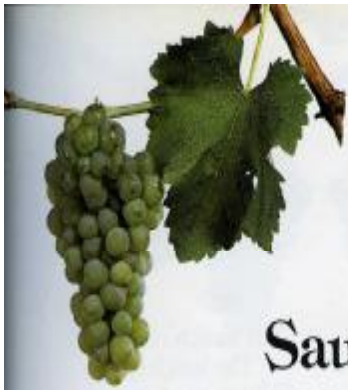
Si presenta con colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet finissimo, fruttato, con sentore di pesca, albicocca e mirtillo. Corpo snello, fresco, asciutto, leggermente aromatico, ma nel contempo pieno per la freschezza dell'acidità e il medio tenore alcoolico.

Vellutato e invitante è aristocratico nella sua eleganza. Ottimo vino secco.

Accostamenti gastronomici

Si beve giovane e va accompagnato con pesce lesso e ai ferri, ostriche e crostacei, minestre delicate, carni bianche senza spezie.

Va servito a 8-10 °C.



Sauvignon

The bunch

Small-to-medium sized, cylindrical, compact bunch with two small wings; the grapes are medium or large in size with a yellow-green pruinose skin. The two medium-sized grape-pips are pear-shaped.

Historical note

Sauvignon is yet another example of vine coming from France and which has been grown already for a long time in Friuli, particularly in the areas of the Collio, the Colli Orientali and Grave.

It tends to be confused with Semillon-widely cultivated in Gironde - the confusion being due to the fact that Sauvignon grapes are the most frequently used to make the excellent Sauternes.

The wine

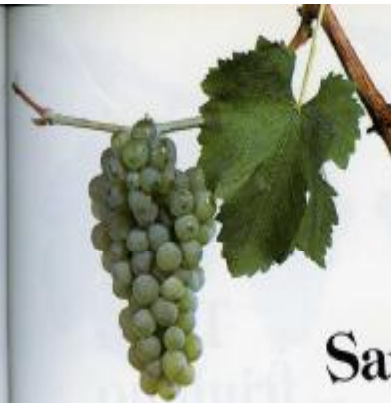
If the vinification entails the presence of the dregs, the wine takes up a light golden colour, a full body and a fairly prompt bouquet.

The white vinification, on the contrary, leads to a yellow-greenish colour, to a finely aromatic, delicate and dry wine. Both the bouquet and the taste recall exotic fruit, yellow peppers and melon.

Food matchings

A wine to be drunk as aperitif and which matches hors-d'oeuvre with ham, first quality fish, such as sea crayfish, European lobster, prawns, salmon and fish in sauce, creamy and delicate soups. Recommended to be drunk within its second year.

To be served at 8-10°C.



Sauvignon

Grappolo

Medio-piccolo, cilindrico, con due piccole ali, compatto. Acini medio-grossi, buccia di color verde-giallo, pruinosa. Vinaccioli in numero di due, medi, piriformi.

Cenni storici

Altro vitigno originario della Francia, ha trovato diffusione in Friuli da molto tempo, soprattutto nel Collio, Colli Orientali, e Grave.

Viene spesso confuso con il Semillon, molto coltivato nella Gironda, in quanto dà le uve più usate per la produzione degli eccellenti Sauternes.

Vino

Se vinificato in presenza di bucce, il vino risulta di colore giallo dorato chiaro, pieno, corposo, con aroma prorompente. Se vinificato in bianco, il colore risulta giallo-verdognolo, il sapore finemente aromatico, delicato, asciutto e carezzevole. Sia al bouquet che al gusto, l'aroma ricorda la frutta esotica, il peperone giallo, il melone.

Accostamenti gastronomici

È vino aperitivo, da antipasti al prosciutto, pesce nobile come aragosta, astice, scampi, salmone e pesci salsati, creme e minestre delicate. Bere entro il secondo anno al massimo.

Da servire a 8-10 °C.



Traminer aromatico

The bunch

The bunch is only about 10-12 cm long, usually stumpy or sometimes cylindrical with one or two wings. The grape is roughly round with strong and very pruinose skin. Usually there are two or three globular grape-pips.

Historical note

The origin of the vine is uncertain; some consider it an original of Alsace or Palatinato or Württemberg, while others maintain that it comes from Tramin in South Tyrol. It was introduced in Friuli some decades ago and the first attempts were crowned with success: the wine was really of high quality.

In Friuli Traminer aromatico has acquired a very peculiar full body and is perhaps less aromatic than in other regions. It may be said that it is so influenced by soil, climate, exposure to the sun as well as by the local cultivation systems, as to have become an indigenous "Friulian" wine whose features are different but whose quality is excellent.

The wine

The wine is yellow with different degrees of chromatic intensity. Markedly scented of vanilla and linden, it has a fine, aromatic taste with a flavour of bitter almond. It is a great white wine which demands an equally accurate vinification technique.

Food matchings

It goes well with warm and cold hors-d'oeuvre of high class cuisine, with fish in sauce and savoury kinds of cheese.

To be served at 10-12°C.



Traminer aromatico

Grappolo

Piccolo, lungo circa 10-12 cm, di forma tronco-piramidale o talvolta cilindrica, con una o due ali. Acino sub-rotondo, con buccia resistente e molto pruinosa. Vinaccioli in numero di due o tre globosi.

Cenni storici

Vitigno di origine incerta (alcuni lo vogliono nato nell'Alsazia, Palatinato e Württemberg, altri Tramin in Alto Adige) è giunto in Friuli da alcuni decenni, dove i primi impianti sono stati confortati dalla straordinaria qualità del vino ottenuto.

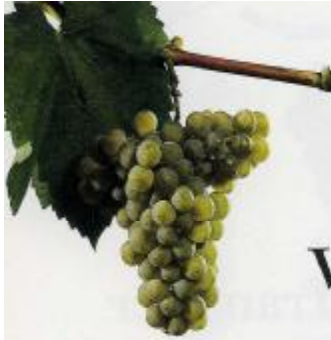
Più grasso e pieno, forse meno profumato che in altre regioni, il Traminer in Friuli è diventato veramente "friulano". Si è cioè adattato ai terreni, al clima, all'esposizione, dando un prodotto leggermente diverso, ma eccellente.

Vino

Giallo paglierino più o meno carico, presenta un profumo fragrante che richiama la vaniglia e il fiore del tiglio; il gusto è fine, aromatico, con fondo di mandorla amara. È un gran vino bianco, che richiede però anche una grande tecnica di vinificazione.

Accostamenti gastronomici

Vino da: antipasti caldi e freddi della grande cucina; piatti di pesce salsati; formaggi saporosi. Va servito alla temperatura di 10-12 °C.



Verduzzo friulano

The bunch

The bunch is about 12-14 cm long, with a short but very strong stalk and two outstanding wings. The grape is small and spherical with three big, pear-shaped grape-seeds.

Historical note

Verduzzo friulano is a typical indigenous vine and is widely grown throughout Friuli, preferably on the highlands.

The wine is always superb, but in certain places like Nimis, Ramandolo, etc. it is particularly fine and sweet - a taste well known also to people from outside the region.

The wine

A distinction must be made between the two types of Verduzzo friulano: one is sweet (Ramandolo) and the other is dry. Verduzzo Ramandolo has a dark yellow colour, it is alcoholic, sweet, fruity, with a slight tannic taste and full-bodied; all features being successfully amalgamated in perfect harmony.

The latter, simply referred to as Verduzzo has a pale yellow colour, is moderately alcoholic, full bodied and citrine.

Food matchings

The sweet Verduzzo friulano is a splendid wine, suitable for a short ageing. Served at 8-10°C it is a perfect dessert-wine.

The dry Verduzzo friulano is a good table-wine that goes well with boiled fish, omelettes, light hors-d'oeuvre and rice with aromatic herbs.

It is to be served at 12°C.



Verduzzo friulano

Grappolo

Piccolo, lungo circa 12-14 cm, con peduncolo corto e robustissimo, con due ali ben evidenti. Acino piccolo, sferico. Vinaccioli in numero di tre, piriformi, grossi.

Cenni storici

È un vitigno indigeno, caratteristico e coltivato largamente in Friuli, con preferenza nelle zone collinari.

Dà un prodotto ottimo e in certe località (Nimis, Ramandolo, ecc.) è in grado di dare prodotti eccellenti, dolci, certamente molto apprezzati dal consumatore anche di fuori regione.

Vino

Si devono distinguere due tipi di Verduzzo friulano: il dolce (Ramandolo) e il secco. Il Verduzzo dolce si presenta di colore giallo intenso, alcolico, dolce, con profumo fruttato, leggermente tannico, di corpo robusto, tutti elementi fusi in un amalgama perfetto.

Il Verduzzo normale ha colore giallo scarico, mediamente alcolico, robusto, citrino.

Accostamenti gastronomici

Il Verduzzo friulano dolce è decisamente vino da dessert, che va servito sugli 8-10 °C, e si presta a leggero invecchiamento.

Il Verduzzo secco è vino da pasto, adatto con pesce lesso, frittate a base di uova, con antipasti magri e risotti a base di erbe.

Va servito sui 12 °C.



Cabernet franc

The bunch

The bunch has only few grapes which are irregular in size; it usually has one or two clearly protruding wings. The grape is spherical, dark blue, has a pruinose skin and two large grape-seeds.

Historical note

The vine comes from Bordeaux, France, and more precisely from the Gironde - a famous vine-growing area between the rivers Garonne and Dordogne.

It was introduced in Friuli towards the end of the last century and is now so largely cultivated in the whole region as to be the second most produced red variety.

The wine

Undoubtedly it is the best red wine in Friuli suitable for long ageing. If the vinification entailed only a brief contact with the dregs, the wine must be consumed soon; it has a peculiar, penetrating herbaceous taste that is very close to that of the grapes themselves. If the maceration has been long, the wine lends itself to a fair ageing. It is full-bodied, robust, tannic, lively and often not very alcoholic, but gifted with a rich bouquet.

After ageing the flavour redolent of herbs disappears leaving a variety of ethereal scents.

Food matchings

When the wine is young it goes well with cold meat of the haute cuisine. The aged Cabernet franc is one of the best wines to match roast meat, especially game, as well as savoury meat dishes and hard cheese.

To be served at 18-20°C.



Cabernet franc

Grappolo

Spargolo, acinellato, con acini di grandezza diversa gli uni dagli altri. Alato, con una o due ali ben evidenti. L'acino ha forma quasi sferica, di colore blu-nero, buccia pruinosa. Due vinaccioli grossi.

Cenni storici

Questo vitigno proviene dalla zona di Bordeaux, in Francia, e più precisamente dalla Gironda, zona viticola che sta a cavallo tra i fiumi Garonna e Dordogna. Arrivato in Friuli verso la fine del secolo scorso, questo vitigno è coltivato ovunque, occupando il secondo posto, per quantità, fra le varietà a uva rossa.

Vino

È indubbiamente il miglior vino del Friuli per un lungo invecchiamento. Se vinificato a leggero contatto con le bucce si ottiene un vino da pronta beva, dal caratteristico sapore erbaceo, intenso e penetrante, tanto da sembrare d'avere l'uva in bocca. Se vinificato con lunga macerazione, il vino che si ottiene è pieno, robusto, tannico, selvatico quasi sempre poco alcolico ma con una notevole ricchezza e intensità di profumi.

Dopo l'invecchiamento l'erbaceo scompare per lasciar posto all'eterea gamma di sfumature dei grandissimi vini rossi.

Accostamenti gastronomici

Da giovane è vino da carni fredde della grande cucina. Se invecchiato è da annoverare fra i migliori vini d'arrosto, indicato in particolare con selvaggina e la cacciagione, con piatti di carne robusti, con formaggi a pasta dura e invecchiati.

Va servito a 18-20 °C.



Cabernet sauvignon

The bunch

The bunch is medium-sized, elongated, pyramidal or sometimes cylindrical. Often it has a marked wing with medium-sized spherical grapes. The two or three grape-pips are medium-sized and pear-shaped.

Historical note

This vine is also original of Bordeaux; though we do not know exactly when it was introduced in Friuli, apparently the cultivation of Cabernet sauvignon began earlier than that of Cabernet franc. This superior vine is not very widespread, both in Italy and in Friuli where, however, its cultivation is the most intensive. In France, on the contrary, Cabernet sauvignon is more frequently grown than Cabernet franc.

The wine

Cabernet sauvignon is a superb, deep ruby red coloured table wine developing into dark violet as it ages. Of a slightly herbaceous scent, with touches of raspberry and bilberry when it is young and full-bodied, tasty and harmonious after a long ageing. It gains delicacy when ageing in casks and becomes the king of the red wines.

Food matchings

This wine matches well cold meat dishes of haute cuisine, roasted white or red meat, and is excellent with poultry and types of hard cheese.

To be served at 16-18°C.



Cabernet sauvignon

Grappolo

Di grandezza media, oblungo, piramidale o talvolta cilindrico; spesso porta un'ala molto evidente con acini di dimensioni medie, sferici. I vinaccioli variano da due a tre, di media grandezza, piriformi.

Cenni storici

Anche questo vitigno proviene dalla regione di Bordeaux e la data precisa del suo arrivo in Friuli non è dato sapere, anche se sembra che sia stato coltivato sui nostri terreni prima del Cabernet franc. La diffusione di questo ottimo vitigno è scarsa, sia in Italia che nel Friuli, dove comunque ha la sua massima diffusione. In Francia invece il Cabernet sauvignon è più diffuso del fratello franc.

Vino

Dal Cabernet sauvignon si ottiene un ottimo vino da pasto; di colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo se invecchiato. Profumo leggermente erbaceo con sfumature di lampone e mirtillo da giovane. Corpo robusto, pieno, sapido, è vino da lungo invecchiamento. S'affina in barriques per diventare il principe dei vini rossi.

Accostamenti gastronomici

È un vino da carni fredde della grande cucina, da arrostiti di carni bianche e rosse, ottimo con pollame, e formaggi di pasta dura.

Si serve a 16-18 °C.



Merlot

The bunch

The bunch is pyramidal with two protruding wings, averagely compact. The grapes are round, dark blue, thick skinned and they have two or three grape-seeds. The pulp has a herb-like flavour.

Historical note

This is a French vine, which has been imported from France to Friuli, where it has found a second ideal environment and can now be regarded as one of the cornerstones of Friuli's viticulture.

Thanks to the nature of climate and soil, the character of Merlot in Friuli is very peculiar, uniquely fine, entirely different from other Merlot wines abundantly produced in other areas.

The vegetation of this vine is vigorous and the vegetative period is long; the plant is generously fruitful and the wine excellent both in terms of alcoholic content and body, which is the reason why this species of vine is so widely cultivated.

The wine

The colour is a more or less deep ruby which changes into garnet red when the wine undergoes a brief ageing. The bouquet is full, fragrant, and has a delicate scent of raspberry, blackberry and bilberry. It is a tasty, palatable, dry, full-bodied, harmonic and vaguely herbaceous wine. After ageing the initial flavour disappears leaving a bouquet with a variety of ethereal scents and a bitter after-taste.

Food matchings

This wine goes well with red meat, roast meat, poultry, rabbit, and medium-ripe cheese.
To be served at 18°C.



Merlot

Grappolo

A forma piramidale, alato, con due ali ben evidenti, mediamente compatto. Acini sferici, buccia molto resistente, di colore blu-nero. Polpa di sapore erbaceo; due o tre vinaccioli.

Cenni storici

È vitigno francese importato in Friuli, dove ha trovato la sua seconda terra di elezione, tanto che si può considerare uno dei cardini della viticoltura friulana.

Per particolarità di carattere e finezza, indotti dalla natura dei terreni e del clima, il Merlot che si coltiva in Friuli è unico nel suo genere e si stacca nettamente dai prodotti omonimi della viticoltura di massa di altre regioni.

La vegetazione è vigorosa, il periodo vegetativo lungo, la fertilità ottima e i prodotti, eccellenti sotto ogni rapporto e in ogni località per la loro giusta alcolicità, pienezza, hanno indotto la massima diffusione del vitigno.

Vino

Colore rosso rubino più o meno intenso, virante al granata dopo breve invecchiamento, presenta un bouquet pieno e fragrante con delicato profumo di lampone, mora, mirtillo. Ha gusto gradevole, secco, di corpo, armonico, sapido, con leggero sapore erbaceo. Invecchiato si affina in etereo bouquet e sapore amarognolo.

Accostamenti gastronomici

È indicato per piatti di carni rosse, arrosto, pollame, coniglio, e con formaggi semistagionati.
Va servito a 18°C.



Pinot nero

The bunch

The bunch is just 10-12 cm long, very compact, cylindrical or pyramidal, sometimes with a strongly protruding wing. The grapes are small, round or elongated. Their ripening is irregular and they contain two small grape-seeds.

Historical note

While in France this vine species is grown in the most classical areas of quality wine production, such as Burgundy and Champagne, in Friuli its cultivation is limited only to small areas, where, however, the growing conditions are very similar to those in Burgundy.

Pinot nero is the father of all Pinot vines from which Pinot bianco and Pinot grigio derive, according to chromatic difference.

It is fairly similar to the best graft supports; it sprouts early and consequently it tends to suffer from spring frosts.

The wine

It is bright ruby coloured, very delicate, with the most appealing bouquet and is the pride and joy of Friulian oenology. It is the ageing that confers class upon this wine whose temperament finds full expression after 5 years. Quite often Pinot nero can still offer its best flavours even when it is over 10 years old. Pinot nero treated with white vinification is the first basic stage of a high quality production of sparkling wine.

Food matchings

Pinot nero matches white and red roasted meat with white or brown sauces (particularly first quality poultry).

To be served at room temperature: 18-20°C.



Pinot nero

Grappolo

Piccolo, lungo circa 10-12 cm, molto compatto, cilindrico o piramidale, con un'ala talvolta molto evidente. Acini piccoli, di forma sferica od ovoidale. Maturazione piuttosto irregolare. Vinaccioli piccoli in numero di due.

Cenni storici

Mentre in Francia questo vitigno è coltivato nelle zone più classiche e di maggior qualità vinicola, quali la Borgogna e la Champagne, in Friuli si trova coltivato in zone molto ristrette, anche se le condizioni si avvicinano a quelle della Borgogna.

È il capostipite della famiglia dei Pinot, dal quale, per variazione di colore, derivano il Pinot bianco e il Pinot grigio.

Ha buone affinità con i migliori portinnesti, germoglia precocemente e soffre di conseguenza le gelate primaverili.

Vino

È una vera punta di diamante dell'enologia friulana: di colore rosso rubino brillante, delicatissimo, con profumi e sapori tenui in una gamma infinita di sensazioni.

La gran classe esce durante l'invecchiamento e si esprime nel suo splendore sui cinque anni. Non è raro trovare Pinot nero invecchiati oltre dieci anni e ancora nel pieno della loro fragranza. Il Pinot nero, lavorato in bianco, è l'insostituibile piattaforma per la spumantizzazione di classe.

Accostamenti gastronomici

Vino da: carni, bianche e rosse, arrosto o con salse bianche o brune (in particolare: pollame nobile).

Servire a temperatura ambiente, 18-20°C.



Refosco dal peduncolo ROSSO (with the red stalk)

The bunch

The bunch is scarce and has a protruding wing; it is about 20 cm long and pyramidal. The grapes are medium-sized, usually elongated and not very *pruinose*. The two or three grape-pips are rather big and elongated.

Historical note

This old vine species, original of Friuli has clearly defined features though it used to be confused with other vines coming from different localities, such as Refosco d'Istria, R. di Faedis, R. di Rauscedo, Refoscone etc. It is the best of all Refosco varieties and certainly the best red vine species in Friuli, too.

It was already popular in the XVIII century, but it is during the last decades that it has become more widespread in the region replacing other varieties of Refosco that were certainly of poorer quality.

The wine

The wine is gamet red with violet tones, intensely but pleasantly scented of blackberry and underwood. Tasty, slightly tannic, full-bodied and bitter with an agreeable and lasting aftertaste. When it is young it has a wine taste, a fine and scarcely herbaceous bouquet. It can stand one or two years of ageing, especially when coming from particularly good vintages.

Food matchings

The wine perfectly matches dishes of fat meat, poultry, stewed meat, with the only exception of game in spicy sauces. It goes very well with the typical dishes of the region.

To be served at 16-18°C.



Refosco dal peduncolo ROSSO

Grappolo

Molto alato e molto spargolo, a forma piramidale, lungo venti centimetri e oltre. Ali evidenti, acini medi, tendenti all'ellittico. Vinaccioli in numero di due o tre, allungati, molto grossi.

Cenni storici

È antico vitigno friulano a caratteri ben definiti, un tempo confuso con altri vitigni: Refosco d'Istria, di Faedis, di Rauscedo, Refoscone, ecc. È il migliore dei Refoschi ed è certamente la migliore varietà friulana a uva nera.

Famoso già nel 1700, ha avuto, negli ultimi decenni, una notevole diffusione in tutta la Regione, sostituendo gli altri Refoschi certamente più produttivi, ma sicuramente di minor merito.

Vino

Di colore rosso granato tendente al violaceo, ha profumo intenso e gradevole con sentore di mora selvatica e sottobosco. Sapido, leggermente tannico, di corpo amarognolo, con persistente e piacevole retrogusto. Giovane è vinoso, fragrante, scarsamente erbaceo. Si presta anche a un invecchiamento di uno-due anni, specie se ottenuto in annate particolarmente felici.

Accostamenti gastronomici

È vino che si presta ottimamente per carni grasse, pollame, umidi, fatta eccezione per la selvaggina con salse piccanti. Indicato per la cucina tipica regionale.

Servire a 16-18 °C.



Schioppettino

The bunch

The bunch is fairly large, cylindrical, elongated, with one or two clearly protruding wings. It is averagely compact and has a long, semi-ligneous stalk. The grape is roughly round or elongated, has a dark blue, pruinose and quite thick skin. The two or three grape-seeds are small and pear-shaped.

Historical note

Schioppettino is certainly an indigenous vine and comes from the area around Prepotto. The variety which it originates from is Ribolla nera. We do not know where the name "Schioppettino" comes from, but it seems that the wine, with a high degree of acidity, being bottled when young, completed its maleic and lactic fermentation inside the bottle and therefore became slightly fizzy, so that it seemed that the carbon dioxide was crackling.

That is where the onomatopoeic sound of "schioppettino", which means "little crack" comes from.

The wine

Full-bodied, not very alcoholic, with a good degree of acidity, fresh and citrine, the wine has a red colour with violet shades. Its scent reminds blackberry, raspberry and bilberry, which after ageing, develops into an elegant bouquet of underwood, moss and wood.

Food matchings

It is the ideal wine for traditional Friulian cooking. It is recommended to drink it with broad noodles with hare sauce, wild boar or with venison.

To be served at 16-18°C.



Schioppettino

Grappolo

Piuttosto grande, cilindrico, allungato, con una o due ali ben evidenti.

Mediamente serrato. Peduncolo lungo, semilegnoso. Acino subsferico o quasi ellissoide. Buccia di colore blu nero, pruinosa, piuttosto spessa. Due o tre piccoli vinaccioli, piriformi.

Cenni storici

È uno dei vitigni sicuramente indigeno, originario della zona di Prepotto. L'uva da cui ha origine è la Ribolla nera. Non si conosce l'origine del nome Schioppettino. Con ogni probabilità il vino, di alta acidità fissa, imbottigliato giovane, completava la fermentazione malolattica in bottiglia, diventando quindi leggermente frizzante, dando l'impressione che l'anidride carbonica scoppiettasse.

Da qui il suono, quasi onomatopoeico di "schioppettino".

Vino

Di buon corpo, non molto alcolico, con buona acidità fissa, fresco e citrino.

Colore rosso con sfumature violacee. Profumo che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo. Con l'invecchiamento si evolve in elegante bouquet di sottobosco, muschio, essenza.

Accostamenti gastronomici

Vino da piatti rustici della cucina locale friulana. Consigliato con pappardelle con salsa di lepore, cinghiale, capriolo.

Servire a 16-18 °C.



Terrano

The bunch

Pyramidal, winged and with a large base and about 20 cm in length. Long, large and woody stalk. The grapes are medium-sized, elongated and black with a very pruinose skin.

The pulp has a neutral, sweet-sour flavour.

Historical note

Whether one uses the name "Terrano del Carso", "Terrano d'Istria" or simply "Terran" as it is commonly used by the local people of Trieste, Istria or from the Dalmatian coast, it is undoubtedly a member of the Refosco family.

Plinio wrote: "it is believed that this precise wine is the one that the Greeks greatly admired and called "Pictaton", which they claimed had come from the furthest parts of the Adriatic".

Our only concern is knowing for certain that the Terrano is thoroughly Carsic.

The wine

Bright red in colour so that it could be called "Carsic Blood", the wine has a low alcoholic content, is rich in flavour, almost dense, very fragrant and vinous, distinctly raspberry scented, with a bursting personality. It is both acidulous and tannic, but incredibly balanced in total harmony.

One can drink much of it, since it is very digestible.

It is like a flower that should be picked in its bloom.

Food to accompany

This wine matches traditional Carsic dishes. To be served chilled, at 16-17°C.



Terrano

Grappolo

Piramidale, alato, a base larga, lungo circa venti centimetri e oltre. Peduncolo lungo, grosso e legnoso. Acino medio, leggermente ellittico, color nero scuro con buccia molto pruinosa.

Polpa di sapore neutro, dolceacidulo.

Cenni storici

Terrano del Carso o Terrano d'Istria o semplicemente "Terran" come lo chiamano triestini, istriani e dalmati.

Indubbiamente è un Refosco, o quantomeno appartenente a questa famiglia.

Dice Plinio: "È da credersi che questo vino sia quello che i Greci celebrarono con molte lodi col nome di Pictaton, che dicevano provenire dai limiti estremi dell'Adriatico".

A noi basti la certezza che il Terrano è certamente e solamente carsico.

Vino

Colore rosso intensissimo, tanto che lo si potrebbe chiamare "Sangue del Carso". Poco alcolico, di grandissimo corpo, quasi denso. Fragrante, vinosissimo, con una personalità prorompente. Acidulo e tannico, ma incomprensibilmente armonioso. Profumo ampio, di lampone. Si può bere a litri in quanto digeribilissimo.

È un fiore da cogliere quando sboccia.

Accostamenti gastronomici

Vino da piatti rustici della cucina carsica. Va servito piuttosto fresco a 16-17 °C.

Rosato "Grave del Friuli"

The wine

The wine derives from grapes of Merlot (70% to 80%), the rest (20% to 30%) being made of Cabernet franc, Cabernet sauvignon and Refosco dal peduncolo rosso - alone or mixed together.

The pale rose-colour of the wine is obtained by using the white vinification of the above mentioned grapes.

The wine is characterized by a strong vinous scent and a fragrant dry flavour.

Food matchings

It is particularly recommended served with hors-d'oeuvre on the base of sausages, soups, rice-dishes, light second courses and cheese.

To be served at 14-16°C.

Rosato "Aquileia"

The wine

The wine derives from grapes of Merlot (70% to 80%), Cabernet franc, Cabernet sauvignon and Refosco dal peduncolo rosso - alone or mixed together (20% to 30%).

The white vinification of the above mentioned grapes - that is, without dregs - gives a rose-coloured wine, slightly wine scented, pleasant, full, dry, agreeable to the most exacting gourmet.

Food matchings

It is particularly recommended served with hors-d'oeuvre on the base of sausages, soups, rice-dishes, light second courses and cheese.

To be served at 14-16°C.

Rosato

Vino

È un vino composto dal 70 all'80% da uve del vitigno Merlot e dal restante 20-30% da uve di Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero, da soli o congiuntamente. La colorazione rosa tendente al cerasuolo tenue, si ottiene vinificando in bianco le uve rosse succitate.

Il vino ottenuto ha odore vinoso intenso, caratteristico, un sapore asciutto e armonico.

Accostamenti gastronomici

È particolarmente consigliato con antipasti di insaccati, minestre, risotti, secondi piatti leggeri e formaggi.

Da servire a 14-16 °C.

Ramandolo



Cenni storici ed origine

Il Verduzzo giallo, giustamente chiamato Ramandolo per le caratteristiche specifiche che assume nell'omonima zona, è un antichissimo vitigno friulano mutato nei secoli e fortemente differenziatosi dal fratello Verduzzo friulano. Coltivato fin dall'antichità nelle zone collinari a nord di Udine, ha trovato il suo habitat naturale nelle colline di Nimis, Tarcento, ma specialmente Ramandolo e Torlano. **Colore:** giallo carico con sfumature di buccia di cipolla. **Odore:** ampio, con netta sensazione di miele di castagno.

Gusto: pieno, avvolgente, amabile, piacevolmente amarognolo e debolmente tannico.

Accostamenti gastronomici: vino amabile ideale con alcuni antipasti come il pâté di fegato d'oca e il gorgonzola. Il tutto spalmato su tartine o con pane biscottato. A fine pasto il matrimonio ideale è riservato alla frutta secca e ai biscotti. Mai con torte o con creme.

Indicatissimo fuori pasto all'ora del tè. Va servito a temperatura di 10-12 gradi.



Brief History and Origins

Verduzzo giallo, quite rightly called Ramandolo due to the specific characteristics of the zone with the same name, is a very ancient Friulian vine, which has changed over the centuries and is very different from Verduzzo Friulano. It has been cultivated in the hilly areas of northern Udine since ancient times, and found its natural habitat in the hills of Nimis, Tarcento, but especially in Ramandolo and Torlano.

Colour: deep yellow with a hint of onion skin.

Nose: ample, with a distinct sensation of chestnut honey. **Taste:** full, pleasant, semi-sweet, pleasantly bitterish and slightly tannic.

Gastronomic combinations: a semi-sweet wine that goes well with some starters such as goose liver paté or gorgonzola cheese spread on tartines or toasted bread. At the end of the meal, the best match is reserved with dry fruit and biscuits. Never with cakes or creams. It is ideal between meals, particularly at tea time. Best served at a temperature of 10-12 degrees.



Geschichte und Ursprung

Der Verduzzo giallo, der korrekterweise aufgrund seiner Eigenschaften, die er in dem gleichnamigen Gebiet erhält, Ramandolo genannt wird, ist eine sehr alte Rebsorte, die sich im Laufe der Jahrhunderte verändert hat und sich markant von ihrem Bruder, dem Verduzzo friulano, unterscheidet. Schon seit der Antike wurde diese Rebe im Hügelland nördlich von Udine angebaut. Sie hat in den Hügeln von Nimis, Tarcento, aber vor allem in Ramandolo und Torlano ihren natürlichen Lebensraum gefunden.

Farbe: kräftig gelb mit Nuancen der Zwiebel-schale.

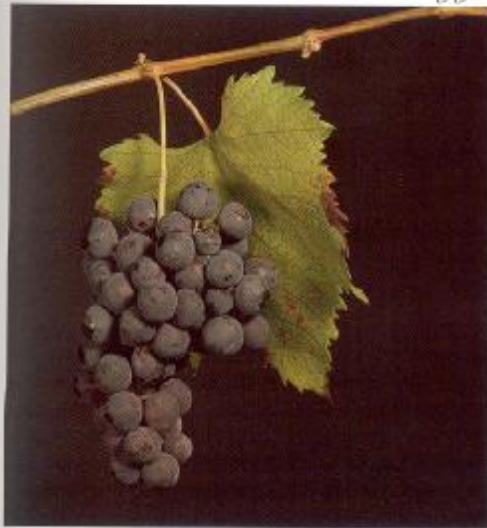
Geruch: weit, reintonig an Kastanienhonig.

Geschmack: voll, umhüllend, lieblich, angenehm leicht bitter und schwach tanninhaltig.

Speisenempfehlung: lieblicher Wein, ideal zu einigen Antipasti, wie Gansleberaufstrich und Gorgonzola-Aufstrich auf Brötchen oder Zwieback. Zum Abschluss des Essens ideal zu Dörrobst und Keksen. Niemals zu Torten und Cremes. Bestens geeignet für Zwischendurch zur Teezeit.

Serviertemperatur: 10-12 Grad.

Lazzelenghe



Cenni storici ed origine

Vitigno autenticamente friulano, già descritto dal Molon nella sua *Ampelografia*, citato anche dal Marzotto nel volume *Uve da vino* e dal Poggi nel suo *Atlante dei vini friulani*. Certamente faceva parte di quella miriade di vitigni sparsi sulle colline friulane ed ora quasi tutti scomparsi. Assieme a pochi altri si salvò dalla mannaia devastatrice, quando dalla Francia arrivarono i più nobili Merlot, Cabernet e Pinot. Pochi impianti sono rimasti semi-abbandonati qua e là, a far più ombra che uva. Dopo il Medioevo dei vitigni friulani, qualcuno sta rifuorendo a nuova gloria.

Colore: rosso rubino intensissimo con sfumature violacee specie dopo invecchiamento.

Odore: vinoso, ruspante, con nette sensazioni di sottobosco, fumo di legno, mandorle tostate.

Gusto: molto astringente, acido e duro da giovane, s'ammorbidisce con il tempo aprendosi a una vasta gamma di sensazioni piacevoli.

Accostamenti gastronomici: vino da piatti rustici della cucina regionale, arrostiti e intingoli di carni bianche e rosse. Va servito alla temperatura di 18-20 gradi.



Brief History and Origins

An authentic Friulian vine that was already described by Molon in his *Ampelography*, also quoted by Marzotto in his volume of *Uve da vino* (wine grapes) and by Poggi in his *Atlante dei vini Friulani* (Friulian wine atlas). It certainly belonged to a myriad of vines spread throughout the Friulian hills, which have almost all disappeared now. It managed to save itself from the devastation when the nobler Merlot, Cabernet and Pinot arrived from France. A few semi-abandoned vines are scattered here and there, creating more shade than fruit. After the Middle Ages of

the Friulian vines, some stocks are rising to a new glory.

Colour: very intense ruby red with violet hints, especially after ageing.

Nose: winy, natural, with distinct sensations of underbrush, wood smoke, roasted almonds.

Taste: very astringent, acidic and hard when young. It becomes smoother over the years, opening out to a vast range of pleasant sensations.

Gastronomic combinations: it is a wine that goes well with regional country dishes, roasts and tasty white and red meat dishes. Best served at 18-20 degrees.



Geschichte und Ursprung

Typisch friulanische Rebsorte, die bereits von Molon in seiner *Ampelografia*, von Marzotto in dem Buch *Uve da vino* und von Poggi in seinem *Atlante dei vini friulani* beschrieben wurde. Sicher gehörte sie zu der Myriade von Rebsorten, die in den friulanischen Hügeln verbreitet waren und die heute fast alle verschwunden sind. Neben einigen wenigen anderen Reben rettete sie sich vor dem zerstörerischen Einfluss der noblen Reben aus Frankreich: Merlot, Cabernet und Pinot. Wenige Anlagen blieben halb verlassen, wohl mehr um Schatten zu spenden als Trauben zu geben. Nach dem Mittelalter für die friulanischen Reben gibt es einige, die wieder ihren Durchbruch erlangt haben.

Farbe: sehr intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, vor allem nach der Lagerung.

Geruch: weinig, unverfälscht, reintonig nach Unterholz, Holzrauch, gerösteten Mandeln.

Geschmack: sehr adstringierend, sauer und hart im jungen Zustand. Im Laufe der Zeit wird der Wein weicher und lässt angenehme Empfindungen entstehen.

Speisenempfehlung: Weine zu regionaltypischen friulanischen Gerichten, Braten und Ragout aus weißem und rotem Fleisch.

Serviertemperatur: 18-20 Grad.

Vitovska



Cenni storici ed origine

La Vitovska è un vitigno a bacca bianca, da sempre coltivato in provincia di Trieste, specialmente nei comuni di Sgonico e di Duino-Aurisina, per scendere poi lungo la fascia costiera fino ad arrivare in Istria. Il nome del vitigno è sicuramente d'origine slovena, dove talvolta veniva chiamato anche Vitovska Garganija. Non tragga in inganno il secondo nome, in quanto il grappolo, per forma e per dimensione degli acini, nulla ha a che fare con la veneta garganega. Taluno sostiene che l'origine potrebbe essere la zona del Vipacco denominata Vitovlie, ma tutta la zona carsica è stata ed è tuttora interessata a questo vitigno. Un tempo vinificato con altre uve nere, ora il vino viene prodotto in purezza.

Colore: giallo paglierino talvolta intenso.

Odore: fine, delicato fresco, fruttato, ricorda le prugne fresche e le ciliegie, le pere William e la salvia.

Gusto: asciutto, fresco, morbido, non molto alcolico e buona acidità fissa, molto beverino ed invitante.

Accostamenti gastronomici: vino molto adatto alla cucina tipica locale e molto apprezzato come aperitivo nelle Osmizze.



Brief History and Origins

Vitovska is a vine with a white berry and has always been cultivated in the province of Trieste, especially the municipalities of Sgonico and Duino-Aurisina, stretching across the coastal strip up to Istria. The name of the vine is undoubtedly of Slovenian origin, and was often called Vitovska Garganija. The second name is not deceiving as the bunch of grapes, given that the shape and size of its berry has nothing to do with the Venetian garganega. Some believe that the origin could be around the area of

Vipacco, known as Vitovlie, but this vine is still found throughout the whole Karst region.

Colour: straw yellow, which at times can be intense.

Nose: fine, delicate, fresh, fruity, reminiscent of fresh prunes and cherries, Williams pears and sage.

Taste: dry, fresh, smooth, not very alcoholic, with a good fixed acidity. Very pleasant and inviting to drink.

Gastronomic combinations: it is a wine that goes very well with the local cuisine and is very much appreciated as an aperitif in the "Osmizze".



Geschichte und Ursprung

Die Vitovska ist eine weiße Traube, die seit jeher schon in der Provinz Triest angebaut wurde, vor allem in den Gemeinden Sgonico und Duino Aurisina, entlang des Küstenstreifens bis nach Istrien.

Der Name der Weinrebe ist slowenischen Ursprungs, wo sie manchmal auch Vitovska Garganija bezeichnet wird. Die zweite Bezeichnung soll aber nicht in die Irre führen, da die Trauben aufgrund ihrer Form und Größe keine Gemeinsamkeit mit der venetischen Garganega-Traube hat. Manche vermuten den Ursprung in dem Gebiet von Vipacco, Vitovlie bezeichnet, aber in dem gesamten Karstgebiet wurde und wird noch heute diese Rebe angebaut.

Früher vermischte man diese Rebsorte mit anderen Trauben, heute hingegen wird diese Traube rein gekellert.

Farbe: strohgelb, manchmal intensiv.

Geruch: fein, delikater frisch, fruchtig, erinnert an frische Pflaumen und Kirschen, Williams-Birnen und Salbei.

Geschmack: trocken, frisch, weich, nicht stark alkoholfähig und von guter Säure, bekömmlich und einladend.

Speisenempfehlung: idealer Wein zu lokaltypischen Speisen. In den Osmizzen als Aperitif sehr geschätzt.

