ACQUISTATO IL .....

Friulano Colli Orientali del Friuli DOC At 2012



Imperdibile bianco bio dai Colli Orientali del Friuli

A Savorgnano del Torre riconoscere i vigneti della famiglia Ciani è facile: si aprono sui colli come le ali di un'aquila. Capita di vederla volteggiare, di tanto in tanto, sopra le viti, quasi a volerle tenere d'occhio. Da quelle uve nasce un Friulano strepitoso: vieni a conoscerlo.

A raccontarci i profumi dei Colli Orientali del Friuli, questa volta è Aquila del Torre, con un vitigno autoctono, il friulano, con le sue note fruttate, pera e ananas, e la freschezza minerale che il terroir di questa zona dona ai vini bianchi. Con buona pace dell'Ungheria e dell'Unione Europea sarebbe meglio dire "tocai friulano". Con questo nome infatti il friulano è stato conosciuto, come vitigno e come vino, fino al 2007, quando è stato modificato in quanto troppo simile al Tokaj (o Tokaji) ungherese. Che però è solo un vino, e non un vitigno, per giunta completamente diverso da quello friulano. Le origini di Aquila del Torre risalgono al 1904, quando il friulano era ancora tocai. In quell'anno il cav. Sbuelz, detto Sire, creò la tenuta. Già a quei tempi la coltura principale era la vite (allora principalmente Picolit), affiancata agli alberi da frutto e alle colture foraggere. Claudio Ciani ha acquistato la proprietà nel 1996, avviando un ambizioso progetto che si è concretizzato in 18 ettari di vigneto a regime biologico, in cui convivono varietà locali e internazionali: friulano, picolit, verduzzo friulano e refosco dal peduncolo rosso accanto a sauvignon blanc, riesling e merlot. Claudio conduce l'azienda insieme ai figli Francesca, che segue la parte commerciale, e Michele, il winemaker di famiglia. Torre è anche il nome del fiume che scorre ai piedi di Savorgnano, e Claudio ha deciso di rendergli omaggio con un mosaico, esposto nella vineria, i cui tasselli sono stati ricavati dalle pietre adagiate nel suo letto.

La Vigna

Terreno	Stratificazione (flysch) di marne e arenarie a tessuto argilloso
Esposizione	Sud, SudEst, SudOvest, Ovest, 250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Friulano 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Ottimo per tutta l?estate
Abbinamento	Aperitivi, crostacei, molluschi, secondi piatti di pesce
Vinificazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox. Maturazione: 9 mesi, affinamento sui lieviti
Sensazioni	Colore giallo paglierino splendente; naso fruttato di pera con accenni di ananas e banana; in bocca buona struttura e acidità viva

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821