



ACQUISTATO IL

Friuli Colli Orientali Friulano DOC Sdricca di Manzano 2014

La tradizione millenaria del vino di Aquileia



Sdricca in dialetto friulano significa striscia. E Sdricca di Manzano (UD) è proprio questo, una striscia di terra che costeggia il fiume Natisone. Qui si trovano i vigneti da cui nascono i vini Friuli Colli Orientali DOC di Ca' Tullio. Come questo splendido Friulano: classico, floreale al naso, minerale e sapido, di ottima struttura. Vino niente fumo e tutto arrosto!

Tutta sostanza, il Friulano di Ca' Tullio. Un vino senza trucco, che non ha bisogno di mezzucci per farsi notare: gli basta il suo carattere, puro e sincero, figlio di una filosofia contrassegnata dall'esperienza e dedicata alla genuinità e alla qualità. Sono questi i valori di Ca' Tullio, bella realtà friulana con sede ad Aquileia (UD), in un caratteristico edificio degli inizi del 900, un tempo destinato all'essiccazione del tabacco e completamente restaurato nel 1994. Gli ettari vitati sono circa 100, suddivisi nelle DOC Friuli Colli Orientali (linea Sdricca) e Friuli Aquileia (linea Ca' Tullio). Si privilegiano le varietà autoctone, coltivate accanto ai vitigni internazionali entrati a far parte della tradizione friulana: traminer aromatico, pinot grigio, friulano, chardonnay, muller thurgau, ribolla gialla e sauvignon a bacca bianca; cabernet sauvignon, refosco dal peduncolo rosso, merlot, pignolo e schioppettino a bacca scura. Presso la "Taberna Romana", suggestivo spazio creato all'interno della sede aziendale, è possibile rivivere le atmosfere dell'antica Aquileia, fondata dai Romani nel 181 a.C. e divenuta una delle dieci città più importanti dell'Impero. Degustazione delle ricette originali di Apicio, antiche anfore e la "parete dei poeti", dove campeggiano gli indimenticabili epigrammi sul vino di Catullo, Marziale e Orazio: un percorso unico alla scoperta della tradizione millenaria dell'enologia friulana.

| | |
|-----------------------|--|
| La Vigna | |
| Terreno | Marnoso-argilloso |
| Esposizione | Nord-sud, 120 m s.l.m. |
| Allevamento | Spalliera guyot |
| Densità imp. | 4.000 ceppi per ettaro |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Friuli-Venezia Giulia |
| Uve | Friulano 100% |
| Gradazione | 12,5% vol. |
| Temp. Servizio | 10-12° |
| Quando Berlo | Oggi ? 1 anno |
| Abbinamento | Affettati, formaggi freschi, carni bianche, secondi di pesce, crostacei, molluschi |
| Vinificazione | Pigia-diraspatura, macerazione pellicolare a freddo per 24 ore, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (17 gradi circa) per 10 giorni con lieviti selezionati, affinamento in acciaio sulla feccia nobile con battonage fino a imbottigliamento che normalmente avviene nella primavera successiva alla vendemmia |
| Sensazioni | Colore giallo paglierino cristallino; al naso tipici sentori floreali e toni minerali; in bocca è sapido e minerale, equilibrato e di corpo importante |

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