



ACQUISTATO IL

Friulano Collio DOC 2024

2024

Dal cuore del Collio Goriziano



Svinando

Siamo a Capriva del Friuli, sul confine tra Italia e Slovenia. Qui il terreno è la vera star: si chiama "ponca", un mix di marna e arenaria che regala ai vini una sapidità quasi salina. Il clima risente delle Alpi Giulie che proteggono dai venti freddi e dell'Adriatico che mitiga le temperature, creando un ambiente perfetto per le uve bianche. Un tempo chiamato Tocai, il Friulano ha dovuto cambiare nome per questioni legali, ma non ha perso un grammo del suo carattere fiero. Coltivato con un'esposizione prevalente a sud, catturando ogni raggio di sole per arrivare a una maturazione impeccabile, la vendemmia avviene rigorosamente a mano, selezionando solo i grappoli migliori per garantire una qualità senza compromessi. In cantina, dopo una pigiatura soffice, il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino poi riposa sui propri lieviti (le fecce fini) per almeno sei mesi. Questo passaggio serve a dare rotondità al sorso e a proteggere i profumi naturali senza l'uso invasivo del legno. E' un bianco che punta tutto sulla purezza e sulla precisione tecnica. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino brillante, ravvivato da timidi riflessi verdolini. Al naso sussurra sentori delicati di fiori di campo, camomilla e mela golden appena tagliata. In bocca, infine, è una piccola rivelazione. Il corpo è pieno, quasi cremoso, bilanciato da una freschezza vibrante che invita subito al secondo sorso. Nel finale una nota netta di mandorla amara pulisce il palato e lascia un ricordo persistente e pulito. A tavola è un compagno instancabile. Funziona bene con il Prosciutto di San Danieleo con un risotto agli asparagi bianchi. Per gli amanti del pesce, i crostacei alla piastra sono un invito a nozze.

Villa Russiz, cuore e anima del Collio goriziano. Ci troviamo a Capriva del Friuli, in un territorio dove le colline sembrano disegnate apposta per accogliere la vite. Qui Villa Russiz racconta una storia straordinaria che dura da oltre 150 anni. Tutto ebbe inizio nel 1868, grazie a un incontro che sembra uscito da un romanzo: quello tra il nobile francese Theodore de La Tour e l'austriaca Elvine Ritter von Zahony. Fu Theodore, con la sua competenza agronomica e una visione decisamente d'avanguardia per l'epoca, a intuire che queste colline avevano un potenziale enorme. E fu sempre lui a introdurre vitigni francesi che oggi consideriamo "di casa" nel Collio, rivoluzionando la viticoltura locale. Alla morte del marito, la contessa decise di trasformare la tenuta in una fondazione per aiutare i bambini in difficoltà, creando un istituto che ancora oggi è attivo e sostenuto proprio dalle vendite del vino. Acquistare una bottiglia di Villa Russiz, dunque, non è solo un piacere per il palato, ma un gesto che sostiene concretamente una missione umanitaria. In vigna si lavora con un rispetto profondo per l'ambiente, mentre in cantina l'obiettivo è la purezza. Non si cerca l'artificio, ma l'eleganza. I bianchi dell'azienda sono celebri per la loro longevità e struttura: dai Sauvignon al Friulano, passando per il Pinot Bianco, ogni sorso racconta la freschezza delle colline friulane.

La Vigna

Terreno	terreno interamente marnoso
Esposizione	Sud
Allevamento	guyot e allevamento a doppio capovooolto (cappuccina)
Densità imp.	4500-5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	friulano 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. In breve tempo giungono in cantina, dove viene fatta una pressatura soffice delle uve intere. Il mosto viene così ottenuto, dopo un primo travaso, viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino rimane quindi sulle sue fecce fini per 6-7 mesi e poi imbottigliato dopo 8-9 mesi dalla vendemmia.

Sensazioni Giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal gusto deciso e rotondo, con tipico sapore di mandorla e fiori di camomilla, emergono note di fiori di campo. Esprime sensazioni di acidità leggermente inferiori agli altri vini.

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