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'essicazione 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	Bianco fermo secco DOC
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821