



Vino bianco friulano

Carso

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Carso DOC bianco](#)

[I vini](#)

[Le aziende](#)

[Il vino in piazza](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Carso si trova in una ristretta area della provincia di Trieste e Gorizia che si estende sull'omonimo altopiano roccioso a base calcarea che coinvolge le Alpi e le prealpi Giulie sia in territorio italiano che sloveno.

Le rocce calcaree sono molto friabili ed erodibili dagli agenti atmosferici e questo ha dato luogo al fenomeno del *carsismo*, con una moltitudine di grotte e inghiottitoi che costituiscono degli autentici labirinti sotterranei.

I terreni sono ricavati dall'uomo lungo ripidi pendii, letteralmente strappati alla montagna.

Il clima è molto favorevole alla vite, grazie alla protezione offerta dalla montagna dai venti freddi settentrionali e dall'influenza marina del vicino mar Adriatico.

I vitigni

I vitigni coltivati per la produzione del Carso nella tipologia bianco sono lo Chardonnay, la Malvasia Istriana, il Pinot grigio, il Sauvignon, il Traminer e la Vitovska.

La Vitovska di origini slovene, presumibilmente dalla località di Vitolje.

È medio-precoce, con acino di colore verde, polpa succosa e incolore e il sapore neutro.

Il vino è secco e fruttato di per, con note erbacee. Il colore del vino è giallo paglierino chiaro, aspro e sapido, ma è dotato di buon corpo e accompagna bene antipasti magri e a base di pesce.



Il Carso DOC bianco

La denominazione di origine controllata Carso o Carso-Kras fu istituita dal decreto ministeriale del 17 luglio 1985, successivamente riformato più volte, per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei territori al confine con la Slovenia in provincia di Gorizia.

L'etichettatura può essere bilingue, italiano e sloveno, vista la storia della regione.

Sono previste le tipologie monovarietalali dallo Chardonnay, dal Malvasia Istriana, dal Pinot grigio, dal Sauvignon, dal Traminer e dalla Vitovska, con il vitigno menzionato in etichetta che deve corrispondere per almeno l'85% dell'assemblaggio, a cui possono concorrere gli altri vitigni a bacca, da soli o congiuntamente, bianca autorizzati per le province di Trieste e di Gorizia, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

Le rese delle uve non devono superare le 10 tonnellate per ettaro.

I vini

Il Carso Chardonnay ha colore giallo paglierino, con profumo delicato, caratteristico e sapore asciutto, pieno, armonico. Può essere abbinato con antipasti di pesce, baccalà alla vicentina, pesci di fiume e risotti ai frutti di mare.

Il Carso Malvasia è di colore giallo paglierino più o meno intenso, con profumo aromatico, caratteristico, fruttato. Il sapore è asciutto, gradevole, armonico. Da servire con brodetto alla graisana, gamberi alle erbe aromatiche e sgombri alla marinara.

Nel Carso Pinot grigio il colore resta giallo paglierino più o meno intenso, con profumo caratteristico e sapore asciutto, pieno e armonico. Bene con gli antipasti di pesce, le minestre e i frutti di mare.

Anche il Carso Sauvignon ha colore giallo paglierino più o meno intenso, ma con profumo delicato e ancora sapore asciutto, fresco, armonico.

Il Carso Traminer conserva il colore giallo paglierino più o meno intenso, ma profumo delicato, con aroma caratteristico del vitigno. Il sapore è asciutto, armonico.

Nel Carso Vitovska il colore è giallo paglierino, con sapore delicato e fine e sapore asciutto, fresco, armonico.

Le aziende

Tra le aziende produttrici del Carso DOC, Castelvechio coltiva 40 ettari di vigneti sul duro calcare dell'altopiano per una produzione di tutta la gamma sotto la denominazione.

Il Traminer aromatico è ottimo, vinificato in purezza, di un giallo solare e sentori intensi di rosa canina e rosmarino. Il palato è solido, persistente. Ottimo con i formaggi di alpeggio a crosta lavata. Il Pinot grigio è paglierino con belle sfumature ramate, con ricordi di pera, nespole e nocciola. In bocca è fresco, morbido ed elegante, con un bel finale fragrante per i bocconcini di pollo fritti. Il Malvasia Istriana è di un bel paglierino carico e, fresco e aromatico, con buona sapidità e speziatura per il pesce azzurro grigliato. Il Sauvignon con riflessi verdognoli si caratterizza per i toni vegetali, con note aromatiche e fresco amarognolo in bocca. Da provare con il passato di verdure.

Il vino in piazza

Per degustare i vini, soprattutto quelli difficilmente reperibili sul mercato nazionale, ed apprezzarne i giusti abbinamenti, non c'è di meglio che dedicare un po del proprio tempo libero, magari con tutta la famiglia, alle manifestazioni e gli eventi che si svolgono sul territorio.

Per i vini del Carso si può andare al Bakus Day, a Bagnoli della Rosanda, dove in novembre la Cantina Parovel offre degustazioni di vino del Carso in onore del famoso Dio Bacco insieme alle note dei concerti organizzati dai gruppi musicali locali, con degustazioni enogastronomiche dei prodotti tipici della cucina locale. Scoprirete così tutte le tradizioni di questa particolare e suggestiva zona del Friuli, mescolando danza e vino, cibo e feste tradizionali.

Colli Orientali del Friuli

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Colli Orientali del Friuli DOC bianco](#)

[I vini](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Colli Orientali del Friuli si svolge sul territorio collinare orientale della provincia di Udine

L'altitudine dei rilievi è tra i 100 e i 350 metri sul livello del mare, con terreni omogenei per condizioni climatiche e origine geologica. Durante la preistoria la pianura friulana era coperta dal mare e la parte emersa sulle attuali Prealpi Giulie. Sul fondo di questo bacino marino vi fu un lento processo di sedimentazione successivamente emerso per lo scontro tra le placche della crosta terrestre. Questi depositi formano oggi

un'alternanza di strati di marne, argille calcaree, ed arenarie di sabbie calcificate.

Successivamente l'ambiente è stato modellato con dal lavoro dei viticoltori, che hanno costruito gradoni e terrazze su cui impiantare la vite, che ha trovato un ambiente estremamente favorevole con la protezione delle Alpi Giulie dai venti del nord e il mare Adriatico a temperare e ventilare la regione.

All'interno del territorio troviamo differenti microclimi, con aree più fresche e umide a ridosso delle montagne e più miti e asciutte a sud dove l'agricoltura ha attecchito fin dall'antichità.

La viticoltura fu probabilmente praticata già dai Celti, che abitavano queste terre prima del dominio romano, forse importandola, come dimostrano recenti studi, dalla Turchia. Successivamente i legionari romani, trasformati in pacifici coloni, svilupparono la viticoltura nei pendii soleggiati dei Colli Orientali che durante i secoli successivi si espanse notevolmente su tutte le colline orientali. Terra di confine, tormentata da numerose lotte di potere, nel Medioevo ci furono delle contrazioni, ma l'importanza e la presenza del vino restò immutata e il commercio, come testimoniano i documenti del Pactum donationis nel 762 durante la dominazione longobarda si estendeva fino ai paesi del nord Europa.

Dopo i Romani e i Longobardi furono i monaci a continuare la tradizione vinicola friulana prima del passaggio sotto la Serenissima Repubblica di Venezia, del Regno Napoleonico e dell'impero Austro-Ungarico e infine del Regno d'Italia fino ai nostri giorni.

I vitigni

I vitigni bianchi utilizzati nella produzione di questa denominazione sono lo Chardonnay, la Malvasia istriana, il Picolit, il Pinot bianco, il Pinot grigio, il Ribolla gialla, il Riesling Renano, il Sauvignon, il Tocai friulano, il Traminer aromatico e il Verduzzo friulano.

Il Picolit è un autoctono friulano, probabilmente originario di Rosazzo nei Colli Orientali, utilizzato per produrre ottimi vini dolci passiti.

Il Ribolla gialla invece è quasi certamente la Robola greca di Cefalonia,



probabilmente importata nel XIII secolo. Fornisce vini leggeri, delicati, floreali e talvolta con deliziosi profumi di limone.

Il Colli Orientali del Friuli DOC bianco

Il primo disciplinare risale al 1970, ma è stato totalmente sostituito dal decreto ministeriale del 30 marzo 2006 che autorizza la produzione di vini bianchi e rossi nei territori dei comuni di Tarcento, Nimis, Povoletto, Attimis, Faedis, Torreano, la parte est di Cividale, San Pietro al Natisone, Prepotto e parte dei comuni di Premariacco, Buttrio, Manzano, S. Giovanni al Natisone e Corno di Rosazzo, tutti nella parte orientale della provincia di Udine.

Le tipologie previste, oltre alle sottozone e al bianco generico, sono tutte monovarietali dallo Chardonnay, dal Malvasia istriana, Picolit, Pinot bianco, Pinot grigio, Ribolla gialla, Riesling renano, Sauvignon, Tocai friulano, Traminer aromatico e dal Verduzzo friulano, che devono essere presenti nel vino per almeno l'85% ognuno per il corrispondente vitigno indicato in etichetta. Possono concorrere alla produzione di ognuno dei vini anche le uve dei vitigni a bacca bianca autorizzati nella provincia di Udine, in misura non superiore al 15% del totale.

La denominazione Colli Orientali del Friuli con la menzione Bianco è composta da una o più varietà tra i vitigni sopra elencati con l'esclusione di quelli a bacca aromatica.

Sono inoltre autorizzate, con menzione in etichetta, le sottozone *Ramandolo*, *Cialla* e *Rosazzo*.

Per l'iscrizione all'albo sono idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, di origine cocenica, e nelle zone marginali, in quelle di origine mista a presenza di percentuali variabili di elementi grossolani. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati.

Le rese massime delle uve è di 4 tonnellate per ettaro per il Picolit, e di 11 tonnellate per ettaro per tutti gli altri vitigni. Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del

13,00% per il Picolit e del 10,00% per tutti gli altri vitigni. Il Colli Orientali del Friuli con la menzione Superiore devono ridurre a 8 tonnellate per ettaro le rese e elevare le gradazioni alcoliche minime naturali a 11% vol. Per il Picolit con la menzione Superiore le produzioni devono essere inferiori a 3,5 tonnellate per ettaro e la gradazione alcolica minima naturale almeno del 14% vol.

Per la menzione Riserva ma senza la dizione Superiore, l'invecchiamento obbligatorio è di almeno due anni a decorrere dal primo gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio della provincia di Udine e nell'intero territorio dei comuni inclusi nella zona di produzione della denominazione di origine controllata Collio.

I vini

Il Colli Orientali del Friuli Chardonnay, anche Riserva e Superiore, è di colore giallo paglierino più o meno intenso con odore delicato e sapore: asciutto, pieno, armonico. Con il Papatot, il persico e il risotto ai gamberetti.

Con il Malvasia il vino ha sempre colore giallo paglierino più o meno intenso. L'odore è gradevole, caratteristico del vitigno e il sapore asciutto, rotondo, armonico. Per il Boretto alla gratese e i prosciutti tipici friulani di San Daniele, anche per il Superiore e il Riserva.

Anche nel Picolit il colore è giallo paglierino più o meno intenso. L'odore si fa delicato, fine, gradevole e il sapore può essere amabile o dolce, ma



caldo e armonico.

Per il Pinot bianco le caratteristiche di colore sono le stesse, il profumo è delicato e il sapore asciutto, pieno, armonico. Da abbinare alle capesante alla triestina, i risotti ai frutti di mare e il pesce alla griglia in tutte le versioni.

Nel Pinot grigio il colore si fa paglierino con riflessi ramati mentre odore e sapore corrispondono generalmente a quelli del Pinot bianco. Gli abbinamenti, oltre a quelli del suo parente, possono essere con i formaggi molli e i risotti con salsicce.

Il Ribolla gialla ha colore giallo paglierino più o meno intenso con odore caratteristico, delicato e sapore asciutto, vivace, fresco. Con le trote, i gamberi alla erbe aromatiche e i salumi affumicati.

Il Riesling resta dello stesso colore ma con odore intenso, delicato, gradevole, tendente all'aromatico e sapore asciutto, fresco, aromatico. Da associare ai risotti sia di pesce che di verdure, i formaggi molli e le zuppe di pesce.

Nel Sauvignon l'odore è delicato tendente all'aromatico, e il sapore asciutto, fresco, armonico. Gli abbinamenti consigliati sono con il prosciutto di San daniele o quello affumicato di Sauris, il capriolo in salmì, i formaggi poco stagionati o la zuppa Jota di fagioli, cavolo e farina di granturco.

Per il Tocai friulano l'odore è delicato, gradevole, caratteristico, con sapore asciutto, armonico, amarognolo. Si consigliano abbinamenti con piatti di pesce e uova, provola affumicata, gli antipasti magri e gli scampi alla griglia.

Nel Traminer aromatico l'odore ha un aroma intenso e un sapore asciutto, aromatico, intenso, caratteristico e pieno. A tavola si serve con formaggi morbidi e invecchiati, granseola alla triestina e risotti ai gamberi.

Il Verduzzo friulano è di colore giallo dorato, con odore intenso e gradevole e sapore asciutto oppure amabile-dolce, di corpo, leggermente tannico. Da provare con le frittiture di pesce, le frittate di verdure e il brodetto dell'Adriatico.

Il Colli Orientali del Friuli Bianco mantiene un colore giallo paglierino più o meno intenso con aroma delicato, gradevole e armonico e sapore asciutto e vivace. È un vino per antipasti magri, formaggi molli, frittiture di pesce e salumi affumicati anche nella versione Riserva.

Collio Goriziano o Collio

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Collio Goriziano o Collio DOC bianco](#)

[I vini](#)

La zona vinicola



La produzione del Collio Goriziano o più semplicemente Collio si svolge su una piccola area delle colline che circondano Gorizia tra il fiume Judrio ed il confine con la Slovenia. È un'area favorita e influenzata dal mare e protetta dalle barriere naturali delle Alpi friulane, oltre ad avere una insolazione intensa.

È un regolare susseguirsi di vallate ed alture, con una inclinazione ottimale del suolo che, oltre a migliorare il drenaggio, migliora l'esposizione al sole delle viti. Geologicamente il terreno è costituito da rocce marnose ed arenarie che in superficie si sgretolano in frammenti

scagliosi e via via in una argilla finissima, chiamata *ponka* in friulano, termine che indica la marna. In profondità invece è presente una caratteristica rara, uno strato di *Flysh di Cormons*, un agglomerato sedimentario di più strati calcarei depositati dalle acque provenienti dal rilievo in un bacino originato dal progressivo affossamento della crosta terrestre. Sembra che proprio questa caratteristica unica conferisca ai vini, soprattutto bianchi, una eccezionale freschezza e attitudine all'invecchiamento.

I vitigni bianchi

La vinificazione del Collio bianco viene realizzata con le uve provenienti dai vitigni di Chardonnay,

Malvasia istriana, Picolit, Pinot bianco, Pinot grigio, Ribolla gialla, Riesling renano, Riesling italico, Sauvignon e Tocai friulano, affiancati, ma solo in minima parte o nella produzione dei vini monovitigno, dal Müller Thurgau e dal Traminer aromatico.

Il Collio Goriziano o Collio DOC bianco



La denominazione di origine controllata Collio Goriziano o più semplicemente Collio è tra le prime ad essere state istituite in Italia ed è poi stata riformata completamente con il decreto ministeriale del 16 aprile 2010. Autorizza la produzioni di vini bianchi e rossi sotto la denominazione Collio in una zona delimitata in provincia di Gorizia.

La base ampelografica del bianco generico si costituisce con lo Chardonnay, il Malvasia istriana, il Picolit, il Pinot bianco, il Pinot grigio, la Ribolla gialla, il Riesling renano, il Riesling italico, il Sauvignon e il Tocai friulano, affiancati dal Müller Thurgau e dal Traminer aromatico che però non possono superare, da soli o congiuntamente, il 15% del totale in assemblaggio.

Sono autorizzate anche le tipologie monovitigno per ciascun vigneto, a condizione che l'uvaggio riportato in etichetta sia almeno l'85% del taglio, con il restante 15% lasciato alle altre uve.

Le rese massime sono stabilite in 4,00 tonnellate per ettaro per il vitigno Picolit e in 11,00 tonnellate per ettaro per gli altri vitigni e devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13,00% vol. per il Picolit e di 10,50% vol. per tutti gli altri vini.

I vini con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol., ad esclusione del Picolit, ed estratto non riduttore minimo di 18,00 grammi per litro, possono fregiarsi in etichetta della menzione Riserva purché non abbiano subito operazioni di arricchimento e abbiano subito un periodo di invecchiamento di 20 mesi a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve.

I vini

Il Collio Goriziano o Collio Bianco ha un colore paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso, talvolta con riflessi ramati, e un profumo delicato, leggermente aromatico. Il sapore è secco, vivace e fresco. Ottimo con le minestre di verdure, i gamberi con erbe aromatiche e le zuppe di pesce.

Il Collio Chardonnay è di colore variabile da giallo paglierino a giallo dorato. Il profumo è delicato con sapore secco. Si

abbina bene con il pesce, gli antipasti magri e i risotti di verdure.

Nel Malvasia il colore varia da giallo paglierino a giallo dorato carico, con profumo gradevole e aromatico e sapore secco, rotondo e armonico. Per le crespelle al formaggio, gli gnocchi all'antica Carnia, e il pesce in umido.

Per Collio Müller Thurgau il colore resta variabile da giallo paglierino a giallo dorato carico. Il profumo è intenso, caratteristico, con sapore secco e pieno. In abbinamento le grigliate, gli antipasti di magro, i risotti ai frutti di mare e le zuppe di pesce.

Il Picolit ha colore da giallo paglierino più o meno intenso a giallo dorato, con profumo delicato, fine, gradevole e sapore amabile o dolce, comunque caldo, armonico. È un ottimo accompagnamento per i dessert o da bere fuori pasto.

Il Collio Goriziano o Collio Pinot bianco e Pinot grigio hanno colore che varia da giallo paglierino più o meno intenso a giallo dorato, con profumo delicato per il Pinot bianco, e sapore secco. Per il Pinot bianco le capesante alla triestina, il prosciutto affumicato e quello di San Daniele, per il Grigio i crostacei, il polpo, sia in insalata che olio e limone o in umido, e gli antipasti o gli gnocchi all'antica Carnia.

Nel Ribolla gialla resta il colore variabile da giallo paglierino più o meno carico a giallo dorato, con sapore secco, vivace e fresco. Per questo vino si consigliano le minestre in brodo, il pesce come le trote e i salumi affumicati.

Con il Collio Riesling il colore va da giallo paglierino tendente al dorato. Il profumo è intenso, delicato, gradevole, con sapore secco ed aromatico.

Per il Collio Riesling italico si rimane su un colore da giallo paglierino a giallo dorato più o meno carico, ma con profumo speciale e caratteristico e sapore secco e armonico. Formaggi molli, pesci al cartoccio e in umido.

Il Sauvignon è delicato, caratteristico, con sapore secco, pieno, armonico. Da provare con i formaggi, il brodetto, i pesci in umido o in salsa.

Il Collio Friulano, da Tocai Friulano, ha un profumo delicato, gradevole, caratteristico con sapore secco, caldo, pieno, amarognolo, armonico. Da abbinare con i crostacei, i frutti di mare e le zuppe di pesce.

Per il Colli Goriziano o Collio Traminer aromatico il colore si presenta giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo ha un aroma tipico, caratteristico del Traminer, con sapore secco ed aromatico, molto intenso. Ottimo per i sapori intensi dei formaggi erborinati, quelli invecchiati ma anche con i crostacei.

Friuli Annia

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Friuli Annia DOC bianco](#)

[I vini](#)

La zona vinicola



La denominazione di origine controllata Annia è la più giovane del Friuli e deve il suo nome all'antica strada consolare Via Annia. Oggi i territori di questa DOC sono attraversati interamente dall'antica via romana.

La vocazione vinicola della zona era quindi già presente nel periodo romano, come testimoniano anche molti siti archeologici con moltissimi

reperiti di anfore vinarie. La via Annia, che collegava facilmente il Friuli a Roma, faceva il resto.

Anche nel medioevo la coltivazione delle viti e la produzione del vino era abbondante, come dimostrano alcuni documenti medioevali.

Il terreno è argillo-sabbioso, corroborati dal vento lagunare che dista poche centinaia di metri dai territori più meridionali. La denominazione ha un'estensione molto ridotta, e occupa una superficie di circa 200 ettari di terreni sabbiosi e argillosi, ricchi di sali minerali. Il clima risente delle brezze marine e presenta buone escursioni termiche, fornendo ai vini pienezza e ricchezza di profumi.

I vitigni

I vitigni utilizzati nella vinificazione dei bianchi sono il Tocai friulano, il Pinot bianco, il Pinot grigio, il Verduzzo friulano, il Traminer aromatico, il Sauvignon, lo Chardonnay e la Malvasia istriana.

La Malvasia Istriana è la varietà della Malvasia adattata da secoli nella regione. È un vitigno molto antico la cui origine risale all'antica Grecia, dall'antica città di Monemvassia nel Peloponneso, da cui partivano pregiati vini dolci a base di quest'uva in tutto il Mediterraneo, soprattutto per la Repubblica di Venezia. Già alcune fonti del 1300 riportano la coltivazione della Malvasia in Istria.

In Friuli le sue uve vengono vinificate in bianco con il taglio di altri vitigni per un massimo del 15%. I vini hanno colore paglierino più o meno intenso, profumo aromatico e caratteristico, o fruttato e armonico. Il gusto è asciutto, gradevole. Generalmente sono vini poco alcolici e leggermente aromatici, di piacevole beva e dissetanti, che si abbinano bene con piatti a base di pesce, prosciutto crudo di S. Daniele, risotti a base di verdura.

Il Friuli Annia DOC bianco



La denominazione di origine controllata Friuli Annia nasce dal decreto ministeriale del 27 ottobre 1995 per autorizzare la produzione di vini bianchi, anche spumanti, rossi e rosati nei territori attraversati dall'antica via, in provincia di Udine.

La base ampelografica del bianco generico si compone con il Tocai friulano, il Pinot bianco, il Pinot grigio, il Verduzzo friulano, il Sauvignon e lo Chardonnay.

Sono autorizzati le tipologie monovarietal con gli stessi vitigni e con il Traminer aromatico e la Malvasia istriana, purché il vitigno corrispondente indicato in etichetta sia presente per almeno il 90% dell'assemblaggio.

La resa massima delle uve non deve essere superiore per tutte le tipologie di vitigni a 12,00 tonnellate per ettaro e devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di

10,00% vol. per tutte le tipologie.

La produzione di vino Spumante può essere prodotto da Cuvée ottenute dallo Chardonnay e il Pinot bianco per un minimo del 90% nell'assemblaggio a cui possono concorrere le altre uve a bacca bianca, già autorizzate per il vino tranquillo, nel limite massimo del 10%.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo della Cuvée deve essere almeno di 9,00% vol., e le tipologie posto in commercio nei tipi *brut o demi – sec*

Le operazioni di vinificazione e spumantizzazione possono essere effettuate nell'intero territorio della regione Friuli-

Venezia Giulia.

I Friuli Annia Bianco, Chardonnay, Pinot bianco, Verduzzo friulano e Malvasia possono essere anche *Frizzante*.

I vini

Il Friuli Annia Bianco, anche in versione Frizzante ha colore giallo paglierino più o meno carico, con profumo gradevole e fine e sapore asciutto, fresco armonico, talvolta frizzante. Si serve con antipasti magri, piatti di pesce e brodi di verdure.

Il Friuli Annia Tocai friulano è di colore giallo paglierino talvolta tendente al citrino, con profumo delicato e gradevole e sapore asciutto, caratteristico, fine, armonico. A tavola si accorda con le carni bianche, il lavarello, la minestra di piselli e fagioli, il lavarello e i formaggi di media stagionatura.

Nel Friuli Annia Pinot bianco, anche in tipologia Frizzante, il colore giallo paglierino chiaro, è talvolta dorato. Il profumo è delicato e il sapore secco, armonico, caratteristico, fine, per il tranquillo e più morbido e vivace il frizzante. Ottimo con gli asparagi, il pesce e i minestrini.

Nel Friuli Annia Pinot grigio il colore diviene giallo dorato, talvolta ramato, con profumo caratteristico e sapore asciutto, pieno, armonico. Si abbina al risotto ai frutti di mare, antipasti di magro e pesce.

Con il Verduzzo friulano, anche in versione Frizzante, il colore si fa giallo dorato, con un bel profumo vinoso e caratteristico. Al palato il sapore è secco, lievemente tannico e di corpo per il tranquillo, mentre si fa amabile o dolce, fresco e vivace nel frizzante. Bene con gli antipasti magri, i finocchi, le minestre in brodo e il risotto al nero di seppia.

Il Friuli Annia Traminer aromatico ha colore giallo paglierino più o meno intenso, con profumo leggermente aromatico e tipico del vitigno. Il sapore è asciutto, armonico, morbido, caratteristico. È un vino per piatti profumati come il risotto al tartufo o allo zafferano, i formaggi erborinati, pesci e crostacei elaborati.

Per il Friuli Annia Sauvignon il colore giallo paglierino più o meno intenso prelude il profumo delicato, leggermente aromatico, caratteristico. In bocca il sapore è asciutto, fresco, armonico. Da servire con antipasti di magro, formaggi a pasta media e prosciutto affumicato locale.

L'Annia Chardonnay, anche in tipologia Frizzante, presenta un colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole. Il profumo è leggero, caratteristico, con sapore asciutto, vellutato, armonico per il tranquillo e più morbido, fresco e vivace nel frizzante. Ottimo con pesce di fiume, zuppe di pesce, antipasti magri e formaggi a pasta morbida.

Il Friuli Annia Malvasia anche Frizzante ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è gradevole e fine, con sapore asciutto, delicato, caratteristico nel tranquillo, e più morbido, fresco e vivace il frizzante. Per questo vino il boreto alla gratese, il prosciutto di San Daniele e il pesce.

Il Friuli Annia Spumante ha una bella spuma fine e persistente, con colore giallo paglierino chiaro, brillante. Nel profumo troviamo il fruttato caratteristico, con sapore che varia, brut o demi-sec, di corpo, morbido, fine. Si abbina bene con antipasti di magro, piatti di pesce e minestre, ma anche in aperitivo.

Friuli Aquileia

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Friuli Aquileia DOC bianco](#)

[I vini](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Friuli Aquileia abbraccia la fascia di terra che si affaccia sulla Laguna di Grado e prosegue a nord, verso Aquileia e Cervignano del Friuli, fino a raggiungere la storica fortezza di Palmanova.

I terreni sono alluvionali di natura prevalentemente argillosa con una parte sabbiosa in molte zone, originati nel corso dei millenni, dalle alluvioni causate dai fiumi che hanno eroso, dalle colline soprastanti, argilla, sabbia e ricchi detriti minerali. Le condizioni sono quindi ottimali per la coltivazione della vite per ottenere vini di elevata qualità.

Il clima infatti beneficia della vicinanza del mare, ventilato in estate con bassi tassi di umidità invernali.

La vite nella zona è coltivata da secoli, fin dall'epoca dei Celti. Aquileia, che dà il nome alla denominazione, fu fondata nel 181 a.C. dai Romani, che inviarono circa 3000 coloni latini, soldati e coltivatori. Con Augusto fu un importante centro commerciale, raccordo tra i popoli del Danubio e il Mediterraneo.

I vitigni

I vitigni impiegati nella vinificazione dei bianchi sono i classici utilizzati in tutto il Friuli: Tocai friulano, qui chiamato semplicemente Friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Sauvignon, Traminer aromatico, Chardonnay, Verduzzo friulano, Malvasia istriana e Müller Thurgau.

Il Friuli Aquileia DOC bianco



La denominazione di origine controllata Friuli Aquileia nasce dal decreto ministeriale del 6 agosto 1988 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, anche frizzanti e spumanti, in parte dei territori della provincia di Udine.

La base ampelografica del bianco generico deve essere ottenuta da Friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Sauvignon, Chardonnay, Verduzzo friulano e Malvasia istriana, con il Friulano che deve essere presente per almeno il 50% dell'assemblaggio. Il Traminer e il Müller Thurgau sono utilizzati solo in tipologia monovitigno, come gli altri vitigni menzionati, con il vitigno in etichetta che deve essere presente in purezza nell'assemblaggio ad eccezione dei casi previsti nel *taglio migliorativo*.

Le rese massime sono fissate a 13 tonnellate per ettaro ad eccezione del Traminer, per il quale la quota massima è fissata a 10 tonnellate.

Le operazioni di spumantizzazione dello Spumante e di vinificazione dei frizzanti possono essere effettuate nell'intero territorio della regione Friuli-Venezia Giulia.

Lo Chardonnay, il Malvasia istriana e il Müller Thurgau vengono prodotti anche in versione frizzante.

I vini

Il Friuli Aquileia bianco, anche in tipologia Superiore, ha colore giallo paglierino, con profumo fine e sapore armonico e vellutato. Con l'anguilla in umido, l'insalata di mare e il risotto agli scampi.

Il Friuli Aquileia Friulano, anche Superiore, è di colore paglierino dorato chiaro, con profumo delicato. Il palato ha sapore asciutto, armonico, con retrogusto amaro. Gli abbinamenti gastronomici sono con gli arrostiti di carni bianche saporiti e quelli misti, i formaggi di media stagionatura, il lavarello e la minestra di piselli e fagioli.

Nel Friuli Aquileia Pinot bianco, anche Superiore, il colore varia da paglierino chiaro al giallo dorato, con profumo leggero, caratteristico e palato vellutato. Si può bere con le capesante alla triestina, i formaggi molli e semiduri e il risotto ai frutti di mare.

Per il Friuli Aquileia Pinot grigio, anche Superiore, il colore è giallo dorato o ramato, con sapore asciutto e pieno. Un vino che può accompagnare gli antipasti magri, la frittura di pesce, il prosciutto affumicato e quello di San Daniele.

Per il Friuli Aquileia Riesling, anche Superiore, il colore è giallo paglierino chiaro, con profumo caratteristico e sapore secco, acidulo. Per antipasti di magro, formaggi molli e piatti di pesce anche elaborati.

Il Sauvignon, anche in tipologia Superiore, colore è giallo paglierino scarico, con profumo delicato e sapore asciutto, armonico. Da provare con brodetto alla graisana, formaggi molli, gamberetti e rane.

Con il Friuli Aquileia Traminer aromatico il colore torna giallo paglierino intenso, con profumo aromatico, specifico del vitigno e sapore aromatico, pieno, robusto. A tavola si può servire con gli antipasti magri, i formaggi mediamente stagionati e i risotti elaborati.

Con il Verduzzo friulano anche Superiore il colore può essere giallo dorato chiaro o giallo paglierino, con profumo vinoso, delicato, gradevole e sapore asciutto, oppure amabile o dolce nelle specifiche tipologie, comunque di corpo e lievemente tannico. Per lui il Boreto alla gratese, i finocchi, le minestre sia asciutte che in brodo e i risotti ai frutti di mare.

Lo Chardonnay anche Superiore e Frizzante ha il colore paglierino chiaro con sfumature verdognole. Il profumo è leggero, caratteristico, con sapore secco, palato vellutato e morbido per il tranquillo e il Superiore, mentre nel Frizzante presenta una spuma vivace ed evanescente con gusto secco, morbido e vivace. In abbinamento con i Cialzons di timau, tipici agnolotto ripieni di patate, spezie ed erbe, con il frico, il formaggio fritto con cipolla, e con la granseola alla triestina. Il Superiore si può abbinare anche con arrostiti misti o con sughi saporiti e con i formaggi di media stagionatura.

Per il Friuli Aquileia Malvasia istriana anche Frizzante e Superiore, il colore si fa giallo paglierino, con profumo gradevole e sapore asciutto. Il palato è vellutato, non molto di corpo per il tranquillo, mentre per il Frizzante il gusto è secco, morbido e vivace. A tavola accompagna i crostacei, il paté di fegato, il risotto allo zafferano e gli sgombri alla marinara.

I Müller Thurgau, in tutte le tipologie hanno colore giallo paglierino con profumo intenso, caratteristico, gradevole e sapore asciutto, rotondo, armonico per i tranquilli e secco, morbido, e vivace nei frizzanti. Ottimi vini per il brodetto alla graisana, l'insalata di mare e la sogliola.

Il Friuli Aquileia Chardonnay Spumante ha spuma fine, vivace e persistente con colore giallo paglierino chiaro, profumo caratteristico e delicato e sapore secco e gradevole. In aperitivo o con i crostacei.

Friuli Grave

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Friuli Grave DOC bianco](#)

[I vini](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Friuli Grave abbraccia una vasta porzione delle province di Udine e Pordenone, su una superficie di circa 7.500 ettari a cavallo del fiume Tagliamento.

L'alta pianura friulana è caratterizzata da un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi calcarei-dolomitici erosi alla montagna.

Tutta pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grosso nella parte settentrionale, sempre più minuto nel proseguire il corso dei fiumi. Le montagne, da cui si origina il suolo delle Grave, riparano l'area dai venti freddi del nord. Grazie a questo e all'effetto mitigativo del mare nelle vicinanze, si crea un clima particolarmente favorevole alla coltivazione dell'uva.

Inoltre il terreno è caratterizzato da una vasta superficie sassosa che aumenta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con aromi intensi, che forniscono vini profumati ed eleganti.

I vitigni

I vitigni per la produzione di questa denominazione sono i classici coltivati in tutta la regione, da cui si producono ottimi bianchi. Troviamo quindi i classici Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling Renano, Sauvignon, Tocai Friulano, Traminer aromatico e Verduzzo friulano piantati ovunque in Friuli, affiancate dal Pinot Nero utilizzato nella spumantizzazione in bianco.

Il Friuli Grave DOC bianco



La denominazione di origine controllata Friuli Grave nasce il 1° ottobre 1985 per decreto ministeriale e autorizza la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, anche spumanti, in una vasta area che comprende quasi cento comuni delle province di Udine e Pordenone.

Le tipologie disciplinate sono il Bianco, lo Chardonnay, il Pinot bianco, il Pinot grigio, il Riesling prodotto con Riesling renano, il Sauvignon, il Friulano prodotto con Tocai friulano, il Traminer aromatico, e il Verduzzo friulano.

Per il Bianco la base ampelografica è ottenuta delle varietà a bacca bianca autorizzate, con esclusione del Traminer aromatico, mentre per i vini monovarietali la base ampelografica deve corrispondere al vitigno indicato in etichetta per un minimo del 95%, salvo quanto previsto per

il taglio migliorativo.

Per l'iscrizione all'albo sono idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni prevalentemente ghiaioso o sabbioso-argillosi, mentre sono da escludere quelli umidi, freschi o di risorgiva.

La resa massima delle uve non deve superare le 13,00 tonnellate per ettaro per tutte le tipologie e devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,00% vol. per tutte le tipologie e di 11,00% vol. per le tipologie qualificate *Superiore*.

La varietà Pinot nero può essere vinificata in bianco per la spumantizzazione con lo Chardonnay e il Pinot bianco.

Lo Chardonnay, il Pinot bianco e il Verduzzo friulano possono essere vinificati nella tipologia *Frizzante*. Si può effettuare il *taglio migliorativo* nella misura massima del volume del 10%. Per avere diritto alla menzione *Superiore* i vini devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale previsto di 11,00% e le rese essere ridotte a 10,00 tonnellate per ettaro.

I vini

Il Friuli Grave bianco anche nella tipologia *Superiore* ha colore giallo paglierino più o meno intenso, con profumo gradevole, fine e sapore armonico, equilibrato, secco o abboccato. Bene con i brodi di pollo, le frittate, le grigliate, il risotto al nero di seppia e i gamberetti.

Il Friuli Grave Chardonnay, anche *Superiore* e *Frizzante* è di colore giallo paglierino più o meno intenso, con profumo caratteristico e sapore secco o abboccato, armonico. Nel *Frizzante* la spuma è vivace ed evanescente e il sapore vivace. Per lo Spumante la spuma è fine e persistente e il sapore armonico, e a seconda della tipologia extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec. Per antipasti magri, canapè agli asparagi, crespelle ai formaggi, pesci di fiume e zuppe di pesce.

Friuli Grave Pinot bianco anche *Superiore*, *Frizzante* e Spumante presenta un colore giallo paglierino più o meno intenso, con profumo caratteristico e sapore secco o abboccato, armonico. A tavola con le frittate, le grigliate di pesce e carni bianche, il risotto ai frutti di mare e i gamberi.

Nel Friuli Grave Pinot grigio, anche in versione *Superiore*, ha il colore giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi ramati. Il profumo è caratteristico e il sapore secco o abboccato, armonico. Da provare con il pesce, le rane e i risotti ai frutti di mare.

Nel Riesling abbiamo un colore giallo paglierino più o meno intenso, con profumo leggermente aromatico e sapore secco o abboccato. Si abbina bene con antipasti a base di uova, formaggi molli, pesci al cartoccio e risotti alle erbe.

Per il Sauvignon anche *Superiore* il colore torna giallo paglierino più o meno intenso, sempre con profumo caratteristico e sapore secco o abboccato, armonico. In abbinamento con gli antipasti magri, il brodetto di pesce, i frutti di mare e il risotto alle erbe.

Il Friuli Friulano da Tocai friulano rispecchia le caratteristiche del Sauvignon anche nella tipologia *Superiore*. A tavola si può servire con i frutti di mare, il lavarello, il timballo di melanzane, le minestre di piselli e fagioli, il prosciutto crudo e la zuppa di pesce.

Per il Friuli Traminer aromatico cambiano le caratteristiche del profumo, aromatico, intenso e nel

sapore, fine, caratteristico, secco o abboccato, armonico. Da abbinare con piatti profumati di crostacei, frutti di mare e con i formaggi erborinati.

Il Verduzzo friulano ha colore variabile da giallo paglierino chiaro a giallo dorato con sapore secco oppure amabile o dolce nelle specifiche tipologie. Con i finocchi, le frittate e i risotti di mare.

Per Pinot nero Spumante vinificato in bianco la spuma è fine e persistente, con colore giallo paglierino più o meno

intenso. Il profumo è delicato, caratteristico con sapore variabile a seconda della tipologia, extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec.

Per lo Spumante generico la spuma fine, persistente apre al colore giallo paglierino più o meno intenso. L'odore, caratteristico, anticipa il sapore sapido, armonico, extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec.

Friuli Latisana

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Friuli Latisana DOC bianco](#)

[I vini](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Friuli Latisana comprende la fascia meridionale della provincia di Udine, con buona presenza di argilla e sali minerali. La base calcarea della zona fornisce alle uve numerosi sali di calcio, potassio e manganese, che ne arricchiscono gli aromi e i sapori.

Il mare crea un microclima favorevole alla coltivazione della vite, mite e con temperature medie alte.

I vitigni

Per questa produzione di bianchi si coltivano i vitigni classici che troviamo nel resto della regione, nobili ed autoctoni, Pinot bianco, Pinot grigio, Friulano o Tocai Friulano, Verduzzo friulano, Traminer aromatico, Sauvignon, Chardonnay, Malvasia e Riesling.

Il Friuli Latisana DOC bianco

origine controllata Friuli Latisana fu istituita del 19 maggio 1975 per autorizzare la rosati e bianchi, anche in versione Frizzante, nelle tipologie Superiore e Riserva.

Le tipologie autorizzate sono il Friuli Latisana bianco frizzante e spumante, Pinot grigio, superiore, Friulano riserva, Verduzzo anche Traminer aromatico, Sauvignon, Chardonnay Malvasia, Riesling e Friuli Latisana passito.

Il Bianco è prodotto da Tocai Friulano per un Chardonnay e Pinot per un massimo del 30%



La denominazione di dal decreto ministeriale produzione di vini rossi, Spumante, Passito e

Pinot bianco, Pinot Friulano, Friulano come frizzante, in tutte le tipologie,

minimo del 60%, e dell'assemblaggio.

La resa massima in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie ad eccezione del Passito che non deve superare il 45%.

È autorizzato l'arricchimento dei mosti e dei vini ad esclusione dei passiti, e la correzione dei mosti, nella misura massima del 15%.

La tipologia *frizzante* deve essere ottenuta esclusivamente dallo Chardonnay, dal Pinot bianco, dal Verduzzo friulano, dal Malvasia istriana e dal Pinot nero, vinificato in bianco, purché l'anidride carbonica sia ottenuta esclusivamente da fermentazione naturale in recipiente chiuso.

La tipologia *spumante* si produce con Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero per il 90% dell'assemblaggio.

I vini possono fregiarsi della menzione *riserva* se invecchiati per almeno 24 mesi in legno o altri materiali a decorrere dal 11 Novembre dell'annata di produzione delle uve. Inoltre la menzione *superiore* o *riserva* deve presentare un titolo alcolometrico volumico naturale di almeno 1,00% vol. superiore alle normali tipologie.

I vini

Il Friuli Latisana Pinot bianco, anche nella tipologia Frizzante, ha colore variabile da giallo paglierino a giallo dorato con profumo delicato, caratteristico e sapore secco e morbido. Nel Frizzante la spuma è evanescente e il sapore asciutto o morbido, fresco e frizzante. A tavola si può servire con gli antipasti, le minestre di pesce e i risotti alle verdure.

Il Friuli Latisana Pinot grigio presenta un colore giallo dorato, talvolta ramato con profumo caratteristico e sapore secco. Si può scegliere per gli agoni fritti, il canapè alla provenzale, i pesci al cartoccio e primi piatti di sughi leggeri. Per il Superiore meglio con gli antipasti, i formaggi molli e il pesce.

Nel Friuli Latisana Verduzzo friulano, anche Frizzante, il colore è giallo dorato, con profumo vinoso, e sapore amabile o dolce. Anche il Frizzante ha una spuma evanescente. Ha molti abbinamenti, con il brodetto all'adriatica, i finocchi, le frittate di verdure, le frittiture di pesce, i risotti agli scampi e le zuppe di pesce.

Per il Traminer aromatico il colore è giallo paglierino chiaro, con il profumo tipico e caratteristico del vitigno e un sapore secco, con tocchi di tannino. Con antipasti magri, e per il Superiore anche sgombri alla marinara e piatti elaborati di pesce in bianco.

Per il Latisana Chardonnay, anche Superiore e Riserva, il colore è giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole e il profumo caratteristico. Al palato, vellutato, il sapore è secco. Nel Frizzante la spuma resta evanescente con il sapore che può essere anche morbido, chiaramente frizzante. Ottimi vini per il Papatot e il risotto ai gamberetti.

Per il Latisana Chardonnay Spumante la spuma invece è fine e persistente con sapore secco o lievemente morbido, con palato vellutato.

Il Malvasia istriana presenta lo stesso colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli, ma un profumo gradevole, intenso, lievemente aromatico, come il vitigno sa dare e sapore secco, delicato, gradevole, armonico. Nel Frizzante la spuma è evanescente e il profumo fruttato e lievemente aromatico. Il palato ha gusto secco o lievemente morbido. Per il Malvasia istriana Spumante abbiamo una spuma fine e persistente, con le altre caratteristiche simili al Frizzante. Si abbinano con gli antipasti magri, il boreto alla gratese e i risotti di verdure.



Il Friuli Latisana Sauvignon appare con un colore giallo paglierino chiaro. Al naso il profumo è lievemente aromatico, con bocca secca, tipica e armonica. A tavola preferisce gli antipasti magri, le carni bianche e i salumi, e per il Superiore anche i risotti.

Il Friuli Latisana Tocai friulano ha il colore giallo paglierino chiaro che talvolta tende al citrino. Il profumo ancora delicato, gradevole, caratteristico, con sapore secco e armonico, anche per il Superiore e il Riserva. Da preferire con le frittate, il lavarello, le minestre di piselli e fagioli e il pesce saporito in generale. Per il Superiore anche con i formaggi.

Con il Riesling Renano il colore torna giallo paglierino, con profumo delicato, caratteristico e gradevole del Riesling e un sapore secco e armonico. Con piatti saporiti, come il minestrone napoletano, le zuppe di pesce, ma anche gli antipasti e i formaggi a pasta morbida e quelli molli per il superiore.

Nel Friuli Latisana Spumante la spuma rimane fine e persistente con colore giallo paglierino chiaro, brillante. L'olfatto ha un profumo fruttato e delicato e il sapore può variare da secco a semi-secco, con struttura sapida, di corpo, tipica. È un ottimo vino da aperitivo.

Il Friuli Latisana bianco generico, anche Superiore e Riserva, ha colore giallo paglierino con profumo delicato, e sapore secco e armonico.

Infine il Friuli Latisana Passito, con un colore che va dal giallo dorato sino ad ambrato. Il profumo è caratteristico di passito, con sentori di fruttato. Il palato ha il sapore dolce dei passiti, lievemente tannico, pieno, caldo, delicato. Anche nella versione Superiore e Riserva, con grado alcolico totale minimo di 15,00% vol. Ottimi con i dessert o fuori pasto.

Isonzo del Friuli

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[L'Isonzo del Friuli DOC bianco](#)

[I vini](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Isonzo del Friuli DOC si trova in provincia di Gorizia, lungo la valle del fiume Isonzo su un territorio pianeggiante che si può dividere in due differenti aree omogenee per tipologie di terreni e di clima. L'area a sinistra del fiume si presenta con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse, mentre quella a destra è invece molto calcarea per la presenza di ghiaie bianche. Nel mezzo l'Isonzo a modificare periodicamente il territorio con spostamenti, alluvioni e il rimescolamento di sostanze organiche nobili. Le temperature sono ottimali grazie all'azione termo regolatrice del mare ed alla protezione dai venti freddi settentrionali offerta dalle montagne.

Un'altra distinzione nella morfologia del territorio si può fare tra i terreni dell'alta pianura e quelli della bassa pianura dell'Isonzo.

Il suolo dell'alta pianura è fondamentalmente calcareo, assai decalcificato, ma non completamente permeabile per la presenza di ghiaie rosse e uno strato terroso ferrettizzato di quasi un metro. Questo strato trattiene l'acqua piovana e le sostanze fertilizzanti e nonostante sia un terreno sub-argilloso, non produce mai profonde fessurazioni in caso di siccità. Questo perché i terreni sono del tipo *terra rossa*, che con la coagulazione dei colloidi ferrici trattengono l'umidità. Nella

bassa pianura e lungo l'Isonzo e il suo affluente Judrio abbiamo delle ghiaie bianche, con terreni ghiaiosi di forte permeabilità, aerazione, ossidati, dove la presenza di humus è modesta e la ritenzione idrica debole. Richiedono irrigazioni di soccorso e attente concimazioni. Nonostante le difficoltà di questo tipo di suolo la produzione è discreta con buoni risultati qualitativi. La caratteristica dei terreni dell'Isonzo è la presenza di ghiaie di recente alluvione. Il clima nelle due aree è pressoché identico e non ci sono grossi sbalzi termici.

I vini bianchi prodotti sotto questa denominazione hanno aromi eleganti ed armoniosi.

I vitigni

Le uve coltivate per la vinificazione dei bianchi sono lo Chardonnay, la Malvasia istriana, il Traminer aromatico, il Moscato rosa vinificato in bianco o rosato, il Moscato giallo, il Pinot bianco, il Pinot grigio, il Verduzzo friulano, il Riesling Renano, il Riesling italico, il Sauvignon e il

Tocai friulano.

Il Verduzzo è un uva storica del Friuli e riesce a produrre sia vini secchi che dolci con i metodi della vendemmia tardiva e dell'appassimento. Nella versione dolce, nonostante sia meno diffuso, presenta dei risultati più interessanti. Ha una bella densità, con aromi di miele e nella versione dolce è vinificato soprattutto per il ramandolo. Nella versione secca fornisce un'astringenza naturale ai vini.

L'Isonzo del Friuli DOC bianco



La denominazione di origine controllata Isonzo del Friuli o Friuli Isonzo vede la luce con il decreto ministeriale del 30 settembre 1974 e dalle successive modifiche, per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati in provincia di Gorizia.

Le tipologie autorizzate sono riservate ai vini Isonzo del Friuli con la specificazione *vendemmia tardiva* ottenuti da Tocai friulano, Sauvignon, Verduzzo friulano, Pinot bianco e Chardonnay, vinificate in purezza o in uvaggio tra loro dopo aver subito un appassimento naturale e vendemmiate tardivamente, mentre i vini con la specificazione dei vitigni

Chardonnay,

Malvasia istriana, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Moscato rosa, Moscato giallo, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italico, Riesling Renano, Sauvignon e Tocai friulano è riservata ai vini ottenuti dai corrispondenti vitigni.

Sono esclusi dall'iscrizione all'albo i vigneti su terreni prevalentemente argillosi e privi di scheletro, quelli su terreni di risorgiva e su tutti i terreni non sufficientemente percolanti, umidi e freschi.

Sono vietati i sistemi di allevamento espansi.

Per la tipologia *vendemmia tardiva* la vendemmia deve iniziare almeno trenta giorni dopo l'inizio del tradizionale periodo vendemmiale.

La resa massima delle uve non deve superare le 13 tonnellate il Tocai friulano, il Malvasia istriana, e il Verduzzo friulano e le 12 tonnellate per ettaro per tutte le altre tipologie e devono garantire un

un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,5%.

Le operazioni di vinificazione possono essere anche nell'intero territorio della provincia di Gorizia e in quello dei comuni confinanti con la medesima e l'intero territorio dal comune di Cervignano del Friuli in provincia di Udine.

L'Isonzo del Friuli Bianco può essere prodotto nella tipologia *frizzante* e menzionarlo in etichetta.

L'Isonzo del Friuli Moscato giallo, Moscato rosa, Pinot bianco e Verduzzo friulano possono essere prodotti nella tipologia spumante e la zona di spumantizzazione comprendere l'intero territorio delle tre Venezie.

Per tutti i vini Isonzo del Friuli è ammesso l'arricchimento utilizzando mosti concentrati rettificati o mosti concentrati.

Il *vendemmia tardiva* non deve superare la resa del 70% di uva in vino.

È autorizzata nella misura massima del 15% la correzione dei mosti e dei vini frizzanti e spumanti con mosti e vini ottenuti da uve della denominazione Isonzo del Friuli, ad esclusione del mosto concentrato rettificato.

I vini

L'Isonzo del Friuli Bianco ha colore paglierino con profumo fruttato e sapore asciutto o amabile, vivace, di corpo, armonico, giustamente tannico e acido. Ideale con antipasti di magro, formaggi molli, pesci e piatti di uova.

L'Isonzo Verduzzo friulano è di colore dorato, con profumo fruttato e vinoso. Il sapore può essere asciutto, amabile o dolce fruttato, comunque di corpo, lievemente tannico. Un vino da abbinare con gli antipasti, il boreto alla gretese, i finocchi e le seppie.

Nel Verduzzo friulano versione Spumante la spuma è fine e persistente con colore inalterato e profumo fruttato. Il sapore è asciutto, amabile o dolce, di corpo leggermente tannico. In accompagnamento al brodetto all'adriatica, frittate di verdure e fritture di pesce.

Per il Moscato giallo il colore è il caratteristico giallo paglierino, con profumo tipico ed aromatico, caratteristico del Moscato e sapore aromatico, amabile, armonico e tranquillo. Nella tipologia spumante la spuma è fine e persistente e il colore giallo paglierino. Il profumo tipico e aromatico apre al sapore variabile, amabile o dolce, sempre armonico ed aromatico. Da servire con dessert, pasticceria secca e a pasta lievitata, mentre lo spumante può servire anche fuori pasto.

Per il Moscato rosa il colore può essere rosato o giallo oro tendente al rosa, con profumo di rosa fruttato e sapore aromatico, amabile o dolce. La tipologia Spumante mantiene le stesse caratteristiche con una spuma fine. Ottimi vini con i dessert, la pasticceria secca o fuori pasto in tutte le tipologie.

Nel Vendemmia tardiva il colore si fa giallo oro ambrato e il profumo è un intenso complesso di muschio, con sapore dolce e armonico. Fuori pasto o con la pasticceria secca.

L'Isonzo del Friuli Tocai friulano ha colore paglierino o dorato chiaro, tendente al citrino con aroma delicato e gradevole, e profumo caratteristico. Il palato è asciutto, caldo, pieno con leggero fondo aromatico.

Con il Malvasia Istriana il colore torna paglierino, con profumo gradevole e sapore asciutto; delicato, non molto di corpo ma gradevole. Gli abbinamenti sono con gli antipasti delicati, l'insalata di mare e il pollo ai funghi, ma può essere anche un buon aperitivo.

Per lo Chardonnay il profumo è. Il sapore è asciutto, vellutato, morbido, armonico.

Nel Pinot bianco il colore è paglierino chiaro o leggermente dorato. Il profumo resta delicato, caratteristico con sapore asciutto, vellutato, morbido, armonico, gradevole. La versione spumante ha spuma fine, vivace, e perlage persistente. Il colore è un paglierino brillante con profumo gradevole, caratteristico di fruttato e sapore secco o amabile, gradevolmente fruttato, caratteristico. Indicato per i formaggi molli, il pesce e gli antipasti magri. Per la versione spumante si suggeriscono le ostriche, i crostacei, gli aperitivi e i fine pasto.

Nel Pinot grigio troviamo un colore giallo con riflessi rosei e un profumo speciale, caratteristico e gradevole. Il sapore è secco, armonico. Per lui agnolotti alle versure, antipasti e salumi.

Per il Riesling italico torniamo a un colore paglierino, mentre il profumo è abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole. Il sapore asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico, gradevole. Ottimo con i formaggi freschi, il minestrone napoletano e gli antipasti.

Nel Riesling Renano troviamo le stesse caratteristiche.

Per l'Isonzo Sauvignon il colore si fa dorato chiaro, con il profumo caratteristico del vitigno e un sapore asciutto, di corpo, vellutato, gradevole.

Il Traminer aromatico ha colore paglierino carico. Il sapore è asciutto, delicatamente aromatico, intenso, e il palato è di corpo gradevole.

