



Vini Rossi Friulani

Carso

In questa pagina parleremo di :

- [Il Carso e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Carso e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda Vinicola Skerk](#)
- [L'Azienda vinicola Zidarich](#)

Il Carso e le sue Zone di Produzione



Il Carso è un vino prodotto nella regione friulana, più precisamente in un territorio comprendente diversi comuni della provincia di Trieste e Gorizia, nella parte sud-orientale della regione, al confine con la Slovenia, tra i quali Doberdò del Lago, Monfalcone e Ronchi dei Legionari. Questo vino ha ottenuto il titolo di riconoscimenti di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Come ogni vino che si rispetti, anche il Carso deve sottostare a determinate regole per far sì che non venga danneggiato nella sua produzione. Il Carso consta di diverse categorie e sottodenominazioni varietali, ognuno con determinate caratteristiche, qualità e uvaggio.

Il Carso e le sue Caratteristiche

Organolettiche

Il Carso è un vino friulano di Denominazione di Origine Controllata, D.O.C. Questo vino consta di diverse tipologie e diverse sottodenominazioni varietali, ognuna delle quali ha delle proprie caratteristiche, un proprio colore, un profumo e un sapore unici.

Il Carso rosso ha un colore rosso rubino intenso, con un profumo vinoso e un sapore asciutto e armonico. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo di 10% vol.

Viene prodotto con uve Terrano, in una quantità che rientra in un minimo del 70%, con eventuale aggiunta di altre uve rosse locali. La sua temperatura di servizio è pari a 16-17°C. Si consiglia di lasciarlo invecchiare almeno per 1-2 anni. Si sposa perfettamente con pietanze locali, soprattutto antipasti, minestre corpose, carni bianche, gnocchi di patate.

Il Carso Cabernet franc è un vino prodotto con uve Cabernet franc. Ha un colore rubino, abbastanza



intenso, con un profumo erbaceo e gradevole. Il suo sapore è asciutto, erbaceo e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 10% vol.

La temperatura di servizio si aggira intorno ai 16-17°C. Dopo 10-12 mesi di affinamento può essere considerato un vino maturo e lo si può abbinare con carni bianche arrosto, primi piatti e antipasti di terra.

Il Carso Cabernet Sauvignon è vino prodotto con uve Cabernet Sauvignon. Questo vino presenta tra le sue caratteristiche organolettiche un colore rubino con dei riflessi granati, il suo profumo è gradevole e intenso, con un sapore asciutto, rotondo e armonico. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo di 10,5% vol. La sua temperatura di servizio è uguale a 16-17°C. Questo è un vino che diventa maturo in 10-12 mesi di affinamento. Il Carso Cabernet Sauvignon si abbina con carni bianche e rosse, primi piatti sostanziosi, formaggi mediamente maturi.

Il Carso Merlot è un vino prodotto con uve Merlot. Il suo colore è rosso rubino, abbastanza intenso, con un profumo gradevole e un sapore asciutto, rotondo, erbaceo e armonico. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo di 10,5% vol. La sua temperatura di servizio si aggira intorno ai 16-18°C. Questo vino diventa maturo dopo 10-12 mesi di affinamento e lo si può accompagnare con carni bianche e rosse, arrostiti, formaggi più o meno maturi.

Il Carso Refosco dal peduncolo rosso è un vino prodotto con uve dell'omonimo vitigno. Il suo colore tende al rosso rubino, abbastanza intenso, il suo profumo è gradevole e fruttato, con un sapore asciutto e armonico. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo di 10,5°. La temperatura di servizio deve essere pari a 16-17°C. Questo vino matura in 10-12 mesi di affinamento. Si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, arrostiti, primi piatti saporiti.

Il Carso Terrano è un vino prodotto con uve Terrano del Carso. Il suo colore è rosso rubino intenso, con un profumo caratterizzato da un leggero sottofondo di lampone. Il suo sapore è sapido, asciutto. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 10% vol.

La Temperatura di servizio è pari a 16-17°C. Questo vino è maturo in 8 mesi e si abbina con carni bianche arrosto, frittiture di pesce, gnocchi di patate.

Il Carso Chardonnay è un vino prodotto con uve Chardonnay. Il suo colore è giallo paglierino, con un profumo delicato e un sapore asciutto, pieno, armonico. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo di 11% vol.

La sua temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C e va servito con antipasti di pesce, piatti di pesce, crostacei, molluschi, minestre in brodo.

Il Carso Malvasia è un vino prodotto con uve Malvasia istriana. Il suo colore è giallo paglierino più o meno intenso, ha un profumo delicato e un sapore sapido, asciutto e fresco. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo 11% vol.

La temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C e va servito con antipasti di pesce, piatti di pesce (grigliate di mare), crostacei, molluschi e minestre in brodo.

Il Carso Pinot grigio è un vino prodotto con uve Pinot grigio. Ha un colore giallo paglierino più o meno intenso, ha un profumo delicato e un sapore asciutto, pieno e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 11,5% vol.

La temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C. Si consiglia di lasciarlo maturare per circa 8 mesi e poi degustarlo abbinandolo a pietanze quali antipasti di pesce, piatti a base di pesce delicati.

Il Carso Sauvignon è un vino prodotto con uve Sauvignon. Il suo colore è giallo paglierino più o meno intenso, con un profumo delicato e un sapore asciutto, fresco, armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 11,5% vol.

La temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C. Si consiglia di degustarlo dopo due o tre anni di affinamento e di abbinarlo con pietanze quali antipasti di pesce, grigliate e arrosti di pesce, carni bianche, uova.

L'Azienda Vinicola Skerk

Sul Carso sono presenti delle viti da secoli e secoli, circondando questa zona interamente. Con l'affinamento delle uve e la vinificazione che avviene nell'apposita cantina, si possono produrre dei vini di grande qualità e ciò avviene anche grazie alla posizione dell'azienda: completamente scavata nella pietra calcarea, garantendo così un giusto equilibrio tra umidità e temperatura. Le uve sono sottoposte ad una legittima esposizione ai raggi solari, maturando nel modo migliore e garantendo una produzione di vini dal gusto unico, impossibile che lascino insoddisfatto qualche consumatore.

L'Azienda vinicola Zidarich

L'azienda Zidarich è situata al centro di una ricca vegetazione, circondata dalla natura e dai suoi vigneti adibiti a viticoltura. Ricca di attrezzature e tecnologie all'avanguardia, la cantina è stata rivoluzionata col passare degli anni fino a raggiungere l'apoteosi del successo con l'ultimo gestore producendo vini di grandissima qualità. ogni anno vengono impiantati nuovi vigneti arrivando addirittura ad una produzione di 20mila bottiglie l'anno apprezzate a livello nazionale ed internazionale.

Colli Orientali del Friuli

In questa pagina parleremo di :

- [Il Colli Orientalia e le sie Zone di Produzione](#)
- [Il Colli Orientali e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda vinicola Colutta](#)
- [L'Azienda vinicola Traverso](#)

Il Colli Orientalia e le sie Zone di Produzione



Il Colli Orientali del Friuli viene prodotto nella regione del Friuli Venezia Giulia, più precisamente in un'area collinare che comprende diversi comuni della provincia di Udine, tra cui Nimis, Manzano e Tarcento. Questo vino ha ottenuto il titolo di riconoscimenti di Denominazione di Origine Controllata, ovvero D.O.C. e come ogni vino che si rispetti ha delle regole da seguire per non perdere le qualità originali delle sue uve coltivate. Questa bevanda la si può

trovare in diverse tipologie e categorie e per ognuna di esse ci sono determinate caratteristiche, ma soprattutto processi fondamentali da dover seguire, soprattutto per quanto riguarda l'uvaggio. È importante la dose di uva da utilizzare per la creazione di un vino, onde evitare di rovinarne l'equilibrio per quanto concerne il sapore, ma anche il profumo.

Il Colli Orientali e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Colli Orientali del Friuli è un vino prodotto in Friuli Venezia Giulia, affascinante regione del nord Italia. Questo vino ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Il Colli Orientali viene prodotto in diverse categorie, ognuna delle quali ha delle proprie caratteristiche organolettiche, che riguardano il colore, il sapore, il profumo di ogni singola tipologia. Il Colli Orientali del Friuli Rosso ha un colore rosso, tendente al granato con l'invecchiamento, il suo profumo è gradevole e il suo sapore è asciutto, armonico e corposo. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo 11% vol.

Questo vino viene prodotto con una o più varietà tra Cabernet (franc e Sauvignon), Cabernet, Merlot, Pignolo,



Pinot nero, Refosco, Schioppettino e Tazzalenghe. Dopo due anni di invecchiamenti ottiene la qualifica di Riserva. La sua temperatura di servizio è pari a 16-18°C. Per poterlo degustare al meglio, si consiglia di lasciarlo per 2-3 anni e di abbinarlo con preparazioni a base di carne e formaggi più o meno maturi.

Il Colli Orientali del Friuli Bianco ha un colore giallo paglierino più o meno intenso, con un profumo delicato e gradevole e un sapore asciutto e vivace. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo dell' 11% vol.

Questo vino viene prodotto con una o più varietà tra Chardonnay, Malvasia istriana, Pinot (bianco e grigio), Riesling renano, Sauvignon, Tocai friulano, Verduzzo friulano e Picolit. Dopo un invecchiamento obbligatorio di due anni il Colli Orientali del Friuli Bianco ottiene la qualifica di Riserva. La temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C. Per poter degustare al meglio le sue caratteristiche, si consiglia di lasciarlo invecchiare per almeno due anni e di abbinarlo con pietanze quali: primi piatti delicati, antipasti di terra e di mare, pesce alla griglia.

Il Colli Orientali del Friuli Dolce ha un colore giallo paglierino carico anche dorato o ambrato, ha un profumo intenso, gradevole e armonico. Il suo sapore è dolce e armonico. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo del 12% vol.

Questo vino è prodotto con una o più varietà di uve tra Chardonnay, Malvasia istriana, Pinot (bianco e grigio), Riesling renano, Sauvignon, Tocai friulano, Traminer aromatico, Verduzzo friulano e Picolit. Dopo due anni di affinamento, il Colli Orientali del Friuli, ottiene la qualifica di Riserva. La temperatura di servizio deve essere pari a 8-9°C. Per poter degustare al meglio le sue caratteristiche, si consiglia di lasciarlo invecchiare per almeno due anni e di abbinarlo con piatti dai sapori delicati ma crostacei e molluschi, dessert delicati o pasticceria secca.

Il Colli Orientali del Friuli consta anche di diverse sottodenominazioni varietali: Colli Orientali del Friuli Cabernet, Colli Orientali del Friuli Cabernet Franc, Colli Orientali del Friuli Cabernet Sauvignon, Colli Orientali del Friuli Merlot, Colli Orientali del Friuli Pignolo, Colli Orientali del Friuli Pinot nero, Colli Orientali del Friuli Refosco, Colli Orientali del Friuli Refosco nostrano, Colli Orientali del Friuli Schioppettino, Colli Orientali del Friuli Tazzalenghe, Colli Orientali del Friuli Chardonnay, Colli Orientali del Friuli Malvasia, Colli Orientali del Friuli Pinot bianco, Colli Orientali del Friuli Pinot grigio, Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla, Colli Orientali del Friuli Riesling, Colli Orientali del Friuli Sauvignon, Colli Orientali del Friuli Tocai Friulano.

L'Azienda vinicola Colutta

L'Azienda Agricola Colutta produce vini di qualità d.o.c., come il Colli Orientali del Friuli. I suoi terreni adibiti a coltivazione di viti occupa una superficie di circa 30 ettari. L'azienda è caratterizzata dall'uso delle più tradizionali e rigorose tecniche colturali, inerenti i sistemi di impianto, le potature molto castigate e le concimazioni essenziali. Grazie a tutto ciò ha ottenuto una bassissima produzione per ogni ettaro di vigneto e questo va, ovviamente, a vantaggio della concentrazione degli aromi e del gusto presenti nel grappolo. Infatti, è proprio l'uva che garantisce la finalit  del prodotto. Per accentuare il valore ancor di tali peculiarit  , i viticoltori procedono con metodo di vinificazione, al quale va il merito di garantire l'ottima

qualità delle bottiglie prodotte.

L'Azienda vinicola Traverso

L'azienda vinicola Traverso impronta tutto il suo lavoro nel cercare di produrre vini dalla qualità eccelsa, cercando di incontrare il favore dei suoi clienti e della critica nazionale e internazionale, non lasciandoli mai delusi. L'azienda dispone di circa 45 ettari di terreno adibiti a coltivazione, di cui 16 a vigneto. I vitigni coltivati, a bacca bianca, sono il Pinot Grigio, Tocai, Sauvignon, Ribolla Gialla e Piccolit, mentre, con le uve a bacca rossa, scopriamo il Cabernet Franc, Refosco, Merlot e Schioppettino. Al centro di una fitta vegetazione e di boschi, tra le colline, è situata la cantina, che possiede dei vigneti impiantati con sistema di allevamento a guyot.

Collio Goriziano o Collio

In questa pagina parleremo di :

- [Il Collio Goriziano o Collio e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Collio Goriziano o Collio e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'azienda vinicola Il Gruppo Italiano](#)
- [L'Azienda vinicola Pighin](#)

Il Collio Goriziano o Collio e le sue Zone di Produzione



Il Collio Goriziano o Collio è un vino che viene prodotto nella zona geografica del Friuli Venezia-Giulia, affascinante regione del nord Italia. Più precisamente questo vino viene prodotto in due zone ben delimitate, le quali sono comprese tra il fiume Judrio e il confine italiano, in otto comuni, ovvero Farra d'Isonzo, Dolegna del Collio, Cormons, Capriva del Friuli, San Lorenzo Isontino, San Floriano al Collio, Mossa, situati tutti in provincia di Gorizia. I terreni adibiti a viticoltura seguono le norme di produzione tradizionali della regione, ovvero di giacitura collinare e tendendo a conferire alle uve e ai vini che ne derivano le giuste e specifiche qualità e caratteristiche. Sono esclusi i terreni di fondo valle e quelli di pianura, ma questa esclusione non riguarda i vigneti situati su superfici pianeggianti.

Il Collio Goriziano o Collio ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C.

Il Collio Goriziano o Collio e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Collio Goriziano o Collio è un pregiato prodotto nell'affascinante regione italiana, il Friuli Venezia Giulia. Questa bevanda viene prodotta in diverse categorie, ma consta anche di diverse sottodenominazioni varietali. Ogni variante del Collio Goriziano ha delle proprie caratteristiche che differiscono l'una dall'altra e che rendono ogni bottiglia assolutamente speciale.

Il Collio Goriziano presenta tra le sue caratteristiche organolettiche un colore rosso rubino con dei riflessi granati, ha un profumo lievemente erbaceo e un sapore asciutto, di corpo, armonico e pieno. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo dell'11,5% vol, ma sua temperatura di servizio, invece, sarà uguale 16-18°C. Questa bevanda può essere abbinata con piatti a base di carne, primi piatti tipici del Friuli alquanto saporiti e formaggi stagionati. Si consiglia di degustarlo

dopo due anni di invecchiamento. Il Il Collio Goriziano o Collio viene prodotto dalle uve Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Pinot nero.

Il Il Collio Goriziano o Collio Bianco è un vino prodotto con uve Chardonnay e/o Malvasia Istriana e/o Picolit e/o Pinot, bianco o grigio, e/o Riesling, italico o renano, e/o Ribolla Gialla e/o Sauvignon e/o Tocai Friulano, Traminer aromatico e/o Muller Thurgau in un massimo del 15%. Ha un colore giallo paglierino e un profumo delicato e leggermente aromatico e un sapore asciutto, vivace, fresco e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo 11,5% vol. Si consiglia di degustarlo dopo due anni di invecchiamento, abbinandolo con pietanze quali antipasti di pesce, minestre di verdure, zuppe di pesce, pesce arrosto o in salse delicate. Può essere servito anche come aperitivo. Dopo circa 20 mesi obbligatori di invecchiamento, di cui sei in botti di rovere, ottiene la qualifica di Riserva.

Come già detto in precedenza, il Colli Goriziano o Collio consta anche di diverse tipologie che si differenziano a seconda delle uve che vengono utilizzate per la propria produzione, tra queste citiamo: Collio Cabernet, Collio Cabernet franc, Collio Cabernet Sauvignon, Collio Merlot, Collio Pinot Nero, Collio Chardonnay, Collio Friulano, Collio Malvasia, Collio Muller Thurgau, Collio Picolit, Collio Pinot bianco, Collio Pinot Bianco, Collio Pinot Grigio, Collio Ribolla o Ribolla gialla, Collio Rieling, Collio Riesling italico, Collio Sauvignon, Collio Traminer aromatico.

L'azienda vinicola Il Gruppo Italiano

L'azienda vinicola il Gruppo Italiano è la prima cantina italiana ad essere conosciuta in tutto il mondo, soprattutto per merito della commercializzazione di vini molto pregiati. L'azienda viene gestita dalle dieci cantine di cui è provvista, le quali sono disposte tutte nelle zone più predisposte alla viticoltura. Scopo principale del gruppo è quello di valorizzare il vino italiano, facendo in modo di migliorarne la diffusione nel commercio. Per questo motivo, le persone che portano avanti tale progetto sono sempre alle prese con ricerche, sperimentazioni, animando il tutto con la loro forte passione e con una grande costanza nel lavoro. La loro attività avviene assolutamente nel massimo rispetto per l'ambiente, utilizzando tecnologie che salvaguardano la salute del consumatore. Gli ettari di terreno gestiti dal Gruppo Italiano sono all'incirca 1080.

L'Azienda vinicola Pighin

L'azienda di Risano è in possesso di circa 150 ettari di terreno adibiti a viticoltura. I terreni vengono coltivati dopo un attenta selezione all'insegna dell'individuazione di quali vitigni siano più compatibili con la zona. Per ottenere uve dalle qualità eccelse, viene utilizzato il sistema d'impianto Guyot, ma già grazie alla natura alluvionale dei terreni coltivati, i vini bianchi hanno un sapore aromatico, accompagnato da freschezza ed equilibrio. I vini prodotti dall'azienda vinicola il Gruppo Italiano sono i seguenti: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon D.O.C., Merlot D.O.C., Cabernet D.O.C., Cabernet D.O.C., Cabernet Sauvignon D.O.C., Refosco dal P.R. D.O.C., Merlot Riserva D.O.C., Rosso Riserva.

Friuli Annia o Aquileia

In questa pagina parleremo di :

- [Friuli Annia e Aquileia e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Friuli Annia e Aquileia e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [I Casali Aurelia, la passione di una famiglia](#)
- [La Tenuta Cà Bolani](#)
- [Cantina Foffani](#)

Friuli Annia e Aquileia e le sue Zone di Produzione

Il Friuli Annia e Aquileia viene prodotto nella fascia geografica friulana, affascinante regione del nord Italia. Più precisamente, questa bevanda alcolica, viene prodotta in una vasta area comprendente i comuni di Carlino, San Giorgio di Nogaro, Marano Lagunare, Torviscosa, Castions di Strada, Porpetto, Bagnaria Arsa e Muzzana del Torgnano, tutti situati in provincia di Udine. Il Friuli Annia e Aquileia è un vino che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Come ogni vino che si rispetti, per poter garantire al meglio le proprie qualità eccelse, il Friuli Annia e Aquileia deve seguire determinate regole, che vanno dalle dosi di uve utilizzate per la produzione e la qualità dei terreni in cui vengono coltivate le viti. Anche il clima contribuisce alla qualità del vino, i cui benefici influssi danno modo di creare bevande alcoliche briose e sapide. Le giornate ventilate e la giusta esposizione ai raggi solari sono, dunque, fattori di primaria importanza.

Il Friuli Annia e Aquileia e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Friuli Annia e Aquileia è un vino che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Questo vino consta di diverse categorie, ma anche di diverse sottodenominazioni varietali, ognuna delle quali ha delle proprie caratteristiche che li differenziano l'una dall'altra.

Tra le diverse categorie citiamo: il Friuli Annia Rosso, il Friuli Annia Bianco, il Friuli Annia Spumante, il Friuli Annia Rosato.

Il Friuli Annia Rosso viene prodotto da uve Merlot e/o Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco dal peduncolo rosso. Tra le sue caratteristiche organolettiche può vantare la presenza di un colore rosso rubino, talvolta anche granato, un profumo gradevole e vinoso e un sapore asciutto e armonico. Il Riserva è sottoposto ad un invecchiamento obbligatorio di circa due anni, di cui almeno 12 mesi devono essere trascorsi in botti di legno e presenta una gradazione alcolica pari ad un minimo del 13% vol. La sua temperatura di servizio deve essere pari a circa 17-19°C e deve sottostare ad un invecchiamento: di almeno due o tre anni per poterlo degustare al meglio e poi lasciare che si accompagni con pietanze semplici ma saporite, quali carni bianche e rosse, i salumi, i

primi piatti sostanziosi.

Il Friuli–Annia Bianco è un vino che annovera tra le sue caratteristiche organolettiche la presenza di un colore giallo paglierino più o meno intenso, con un odore gradevole e fine e un sapore armonico, fresco. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo del 10,5% vol. il Friuli Annia Bianco viene prodotto con uve Tocai friulano e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Malvasia istriana e/o Verduzzo friulano e/o

Sauvignon e/o Chardonnay. Esso viene prodotto anche nella tipologia Frizzante. Si consiglia di servirlo ad una temperatura pari a 10-12°C e di abbinarlo con antipasti di magro e piatti a base di pesce.

Il Friuli–Annia Spumante ha un colore giallo paglierino chiaro e brillante. Il suo profumo è fruttato e il suo sapore è morbido, di corpo e anche molto fine. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 11% vol. esso viene prodotto con uve Chardonnay e/o Pinot bianco, più diverse uve bianche locali, in una quantità pari ad un massimo del massimo 10%. La temperatura di servizio si aggira intorno ai 6-8°C. Si consiglia di degustare questo vino quando è ancora giovane e di accompagnarlo con piatti delicati e prelibati come gli antipasti di mare. Il Friuli Annia Spumante può essere servito anche come aperitivo..

Il Friuli–Annia Rosato presenta tra le sue caratteristiche organolettiche un colore rosato, tendente al cerasuolo tenue, un odore alquanto gradevole e fine e un sapore asciutto, armonico e pieno. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo del 10,5% vol. esso viene prodotto con le stesse uve utilizzate per il Friuli Annia Rosso, sottoposte a una breve sosta di macerazione delle vinacce e ad una spremitura soffice. Questo vino viene prodotto nella tipologia Frizzante. La sua temperatura di servizio deve essere pari a 13-15°C. Si consiglia di degustare il Friuli Annia Rosato quando è ancora giovane, perché è il periodo in cui mostra al meglio le sue caratteristiche e la sua qualità, soprattutto se abbinato a cibi quali salumi (prosciutto), pesce d'acqua dolce, riso e fagioli.

Come già detto in precedenza, il Friuli Annia consta anche di diverse sottodenominazioni varietali, tra cui: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal Peduncolo rosso, Chardonnay, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Tocai Friulano, Traminer aromatico, Verduzzo friulano. Ognuno di loro si differenzia per le dosi e le tipologie di uve utilizzate per la produzione, ma ciascuno è amato per la propria squisitezza.

I Casali Aurelia, la passione di una famiglia

Da anni e anni il Casale Aurelia viene gestito dalla famiglia Filippi, la quale con tanta costanza e amore per il proprio lavoro ha prodotto dei vini pregiatissimi e molto amati. Le uve qui create provengono dalla tradizione friulana e hanno la capacità di stupire, deliziare e ammaliare i palati di coloro i quali degusteranno i vini di questa azienda.

Già dal periodo romano si hanno notizie di questa passione per la produzione vitivinicola e ciò è stato dimostrato da testimonianze archeologiche e ritrovamenti, come anfore. La cantina ha subito dei lavori di recente per essere ristrutturata e adesso è provvista di attrezzature all'avanguardia e tecnologie moderne, grazie alle quali è possibile produrre vini ottimi, dalle qualità primarie senza

rovinare la tipicità del sapore originale del chicco di uva dal quale provengono. Inoltre, essa è strutturata in un modo tale che anche l'invecchiamento e la conservazione in bottiglia avvenga in un modo assolutamente controllato.

La Tenuta Cà Bolani

La Tenuta Ca' Bolani è situata nella zona centrale della Doc Aquileia e si sviluppa su tre diverse proprietà: Ca' Bolani, Molin di Ponte, Ca' Vescovo ed è provvista di circa 800 ettari di terreno, di cui 550 sono adibiti a vigneto. Inoltre la coltivazione di questa zona è avvantaggiata anche dal clima, il quale si presenta alquanto temperato nella stagione invernale e non troppo caldo durante l'estate. L'azienda vinicola Cà Bolani rappresenta oggi la tenuta più famosa e prestigiosa per quel che riguarda la produzione di grandi vini bianchi, i quali sono apprezzati in tutto il mondo.

Cantina Foffani

Nella fascia geografica che ricopre la parte orientale del Friuli è situata, sotto le montagne che si scorgono in lontananza, la cantina Foffani, provvista di terreni adibiti a coltivazione, caratterizzati da suoli di origine fluviale. È provvista di due cantine, le quali sono separate e si occupano di due impieghi differenti: lavorazioni in acciaio e elevazione in legno. La vitivinicoltura di queste cantine avviene nel massimo rispetto per l'ambiente circostante, con basse produzioni di uva con impianti a Guyot. Non vengono assolutamente utilizzati concimi chimici e le bottiglie vengono chiuse con tappi di sughero naturale.

Friuli d'Isonzo

In questa pagina parleremo di :

- [Il Friuli Isonzo e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Friuli Isonzo e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda vinicola Angoris](#)
- [L'Azienda vinicola Sclaris](#)

Il Friuli Isonzo e le sue Zone di Produzione

Il Friuli Isonzo è un vino rosso prodotto nella zona geografica friulana, una regione molto affascinante situata nel nord della penisola italiana. Più precisamente viene prodotto nell'area del fiume Isonzo, in un territorio che comprende ventuno comuni situati nella provincia di Gorizia. Tra questi territori nominiamo: Gradisca d'Isonzo, Romanz d'Isonzo, Cormons, Ronchi dei Legionari, Mariano del Friuli e il capoluogo stesso.

Il Friuli Isonzo è un vino che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Come ogni vino che si rispetti, anche il Friuli Isonzo deve sottostare a determinate regole e necessita di alcuni fattori per poter garantire un mantenimento del sapore originale delle uve senza che queste perdano le loro peculiarità. Innanzitutto è di fondamentale importanza saper dosare la giusta quantità di uve da utilizzare per la produzione del vino. Ogni tipologia o categoria necessiterà della propria quantità e di determinati tipi di uva. Altri fattori determinanti per la riuscita positiva dei vini sono i terreni e il clima. Per una maturazione delle uve è importante una giusta esposizione ai raggi solari e un clima caratterizzato da inverni freddi ed estati calde, di sicuro aiuta a non danneggiare la qualità dei prodotti.

Il Friuli Isonzo e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Friuli Isonzo è un vino rosso friulano che ha ottenuto il titolo di riconoscimenti di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Questo vino consta di diverse categorie, tra cui il Friuli Isonzo Rosso, il Friuli Isonzo Rosato, il Friuli Isonzo Bianco, il Friuli Isonzo Vendemmia Tardiva.

Ogni categoria ha delle proprie caratteristiche organolettiche che differenziano ogni vino dall'altro, ma senza che nessuno di essi pecchi di qualità.

Il Friuli Isonzo rosso è un vino che annovera tra le sue peculiarità un colore rosso vivace, dal tono rubino. Il suo profumo è leggermente erbaceo e un sapore amabile, asciutto, pieno, di corpo e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 10,5% vol. Questo vino viene prodotto con uve Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Franconia e/o Merlot e/o Pinot nero e/o Refosco dal peduncolo rosso e/o Schioppettino. Il Friuli Isonzo rosso viene prodotto anche nelle tipologie Secco Spumante, Amabile e Frizzante. Va servito ad una temperatura pari a 16-18°C. Si consiglia di lasciarlo invecchiare per almeno due anni prima di degustarlo e poi lo si può

abbinare con pietanze quali salumi, carni bianche, formaggi semiduri, carni rosse, carne di maiale e coniglio.

Il Friuli Isonzo bianco è un vino che presenta un colore giallo paglierino con un profumo fruttato e un sapore asciutto o amabile, di corpo, vivace, armonico, tannico e acido nelle giuste dosi. Questo vino viene prodotto con le seguenti uve: Chardonnay e/o Malvasia istriana e/o Verduzzo friulano e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Riesling renano e/o italiceo e/o Sauvignon e/o Tocai friulano. Il Friuli Isonzo bianco esiste nelle seguenti tipologie: Secco, Amabile; Frizzante. La temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C. Si consiglia di degustare questo vino con pietanze quali antipasti, piatti di pesce, uova strapazzate.

Il Friuli Isonzo Vendemmia Tardiva ha un colore giallo oro ambrato più o meno intenso, con un profumo

intenso, complesso di muschio e un sapore dolce, armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo del 13,5% vol. il Friuli Isonzo Vendemmia Tardiva viene prodotto con le uve Chardonnay e/o Malvasia istriana e/o Verduzzo friulano e/o Pinot bianco e/o Sauvignon e/o Tocai friulano, sottoposte ad appassimento naturale e vendemmiate tardivamente. La temperatura di servizio deve essere pari a 14-15°C. si consiglia di degustarlo entro due o quattro anni di invecchiamento e di abbinarlo con pietanze da fine pasto. Crea un ottimo connubio con i formaggi erborinati.

Del Friuli di Isonzo esistono anche diverse sottodenominazioni varietali: cabernet, cabernet franc, sauvignon, Franconia, Merlot, Pinot nero, refosco del peduncolo rosso, Schioppettino, pinot bianco, pinot grigio, Malvasia, Riesling, Riesling italiceo, Tocai friulano, Verduzzo Friulano, Traminer aromatico.

L'Azienda vinicola Angoris

L'Azienda vinicola Angoris produce vini di ottima qualità, nati grazie alla passione e alla costanza dei viticoltori che hanno creato la cantina. Situata in pianura, con il mare non molto lontano i profumi vengono levigati ed esaltati. Grazie alle Alpi i vigneti vengono protetti. I Poderi della Tenuta di Angoris è in possesso di terreni che si estendono per circa 130. In quest'azienda tradizione, esperienza e innovazione, si mescolano con tecnologie e attrezzature moderne.

L'Azienda vinicola Sclaris

L' Azienda Sclaris Vini è situata in Friuli-Venezia Giulia, nella zona del Collio. Questa cantina è caratterizzata da una ricca tradizione e una solida storia. Marco Sclaris, gestore della cantina, si occupa con dedizione e passione alla viticoltura, il tutto accompagnato da attrezzature e tecnologie moderne, stando sempre attento ad ogni minimo dettaglio.

Friuli Grave

In questa pagina parleremo di :

- [Il Friuli Grave e le sue zone di Produzione](#)
- [Il Friuli Grave e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda Vinicola Antonutti](#)
- [L'Azienda Vinicola Plözner](#)
- [L'azienda Vinicola Le Due Torri](#)

Il Friuli Grave e le sue zone di Produzione



Il Friuli Grave è un vino prodotto nella fascia geografica che ricopre il Friuli, affascinante regione situata nel nord della penisola italiana. Più precisamente questa bevanda alcolica viene prodotta in un'area molto ampia ed estesa, che viene chiamata Grave del Friuli. Questa zona geografica comprende in tutto 58 comuni , situati nella provincia di Udine e 36, invece, in quella di Pordenone. Tra vari comuni in cui avviene la produzione del Friuli Grave ricordiamo: Sacile, Casarza, Zoppola e Spilimbergo. Questo vino ha ottenuto la denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuta con l'acronimo D.O.C. Come ogni vino che si rispetti anche il Friuli Grave deve sottostare a determinate regole affinché le sue caratteristiche e la sua qualità non venga danneggiata. Innanzitutto è importante la quantità di uve fondamentali per la sua produzione, ma anche i terreni, i suoli e il clima svolgono un ruolo determinante. Il terreno, caratterizzato da una ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve

con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

Il Friuli Grave e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Friuli Grave è un vino che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Questo vino viene prodotto in diverse categorie : Friuli Grave Rosso, Friuli Grave Bianco e Friuli Grave Rosato.

Il Friuli Grave Rosso è un vino che tra le sue caratteristiche organolettiche può vantare la presenza di un colore rosso



rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, con un profumo intenso e fine e un sapore, armonico e asciutto. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo del 10,5% vol.

Questo vino viene prodotto con le seguenti uve: Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Merlot e/o Pinot nero e/o Refosco dal peduncolo rosso e lo si può trovare nella tipologia Novello. Dopo due anni di invecchiamento il Friuli Grave rosso ottiene la qualifica di Riserva. Va servito ad una temperatura pari a 16-18°C. Si consiglia di lasciarlo invecchiare almeno due anni per poi accompagnarlo con pietanze quali primi piatti saporiti e le preparazioni a base di carne.

Il Friuli Grave Bianco è un vino dal colore giallo paglierino più o meno carico, con un profumo gradevole e fine e un sapore vellutato e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo del 10,5% vol. questo vino viene prodotto con le seguenti uve: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Riesling renano e/o Sauvignon e/o Tocai friulano e/o Verduzzo friulano. Anche il Friuli Grave Bianco può ottenere la qualifica di Riserva, con un invecchiamento obbligatorio di 2 anni. La temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C. Si consiglia di degustarlo entro l'anno, abbinandolo ad antipasti di terra e di mare, piatti di pesce, minestre leggere.

Il Friuli Grave Rosato annovera tra le sue caratteristiche organolettiche un colore rosato, con un profumo fine e un sapore asciutto e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo del 10,5% vol.

Il Friuli Grave Rosato viene prodotto con le stesse uve del tipo Rosso, vinificate i Rosati e lo troviamo nella tipologia Frizzante. La sua temperatura di servizio deve essere pari a 13-15°C. Si consiglia di degustare questo vino entro 12-15 mesi, abbinandolo a piatti sostanziosi e prelibati, come salumi, minestre e risotti della

tradizione culinaria locale, uova, carni bianche e pesce (in umido o fritto).

Questo vino, il Friuli Grave, consta anche di diverse sottodenominazioni varietali: Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Refosco dal peduncolo rosso, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Tocai friulano, Traminer aromatico e Verduzo friulano. Ognuna di queste sottodenominazioni varietali ha delle proprie caratteristiche e differisce l'una dall'altra soprattutto per quanto riguarda il dosaggio di uve utilizzate per la loro produzione.

L'Azienda Vinicola Antonutti

L'azienda Antonutti decide di entrare nel panorama vastissimo dell'enologia. Con tanta costanza, impegno e passione, la famiglia Antonutti è riuscita a far entrare la sua cantina nelle grazie dei consumatori, diventando una delle aziende più innovative dell'ambiente enologico friulano. La cantina è situata a Colloredo di Prato, in provincia di Udine.

L'Azienda Vinicola Plozner

Negli anni Sessanta, Lisio Plozner,, ha deciso di mettere in piedi un'azienda vinicola. Con passione e costanza nel lavoro e tanta tenacia, la cantina ha iniziato a prendere forma, grazie anche all'ausilio dei terreni magri, che drenano l'acqua e assorbono il sole, alimentando e dando colore alle vigne.

L'azienda Vinicola Le Due Torri

La famiglia Volpe è una delle tante famiglie che ha deciso di intraprendere la strada della vitivinicoltura. Dispone di otto ettari di terreno adibiti a vigneto. Con degli ottimi impianti e grazie ad una ottima posizione soleggiata e ventilata, la produzione dei vini è avvantaggiata e quindi ne nascono vini dalle qualità eccelsa. Il tutto avviene nel massimo rispetto dell'ambiente, evitando scrupolosamente l'utilizzo di elemento chimici. La cantina Le Due Torri ha ottenuto numerosi riconoscimenti e premi, oltre che svariate recensioni positive.

Friuli Latisana

In questa pagina parleremo di :

- [Il Friuli Latisana e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Friuli Latisana e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda vinicola Anselmi](#)
- [L'azienda vinicola l'Isola Augusta](#)

Il Friuli Latisana e le sue Zone di Produzione



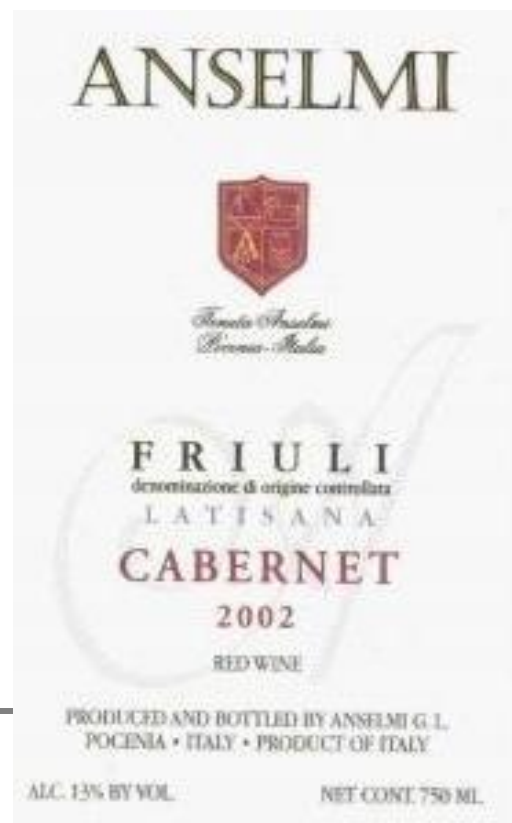
Il Friuli Latisana è un vino appartenente alla fascia geografica friulana, affascinante regione situata nel nord della penisola italiana. Più precisamente, questo vino viene prodotto in un'area del basso Friuli, la quale comprende dodici comuni, facenti capo a Latisana, in provincia di Udine. Il Friuli Latisana è un vino che ha ottenuto il titolo di riconoscimenti di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C.

La qualità di questo vino e la sua bontà sono legate molto al terreno coltivato e al clima a cui vengono sottoposte le uve impiantate nei vigneti: clima mite e terreno argilloso, ma pieno di Sali minerali. Il vino Friuli Latisana è chiamato anche in un altro modo, ovvero Vino Vendrameno, il cui nome deriva da una famiglia nobile appartenente alla regione veneziana, i Vendramin, i quali incitarono e incoraggiarono la coltivazione della vite di questo vino, già a partire dal XV secolo.

Ma oltre a questi fattori fondamentali, quali clima e terreni, vi è anche un altro elemento di primaria importanza: il dosaggio delle uve necessarie per la produzione del vino. Ogni bevanda alcolica ha, infatti, una propria quantità di uve ben precise che concorrono per la sua creazione.

Il Friuli Latisana e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Friuli Latisana è un vino friulano che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio



conosciuto conosciuto con l'acronimo D.O.C.

Questo vino viene prodotto in diverse categorie, in due sottodenominazioni da uvaggio: Friuli Latisana Rosato e Friuli Latisana Spumante.

Ognuna di queste categorie ha delle proprie caratteristiche che differiscono l'una dall'altra ma conferiscono, in ogni caso, quelle giuste qualità che rendono il vino impeccabile.

Il Friuli Latisana Rosato presenta tra le sue caratteristiche organolettiche un colore rosato, con un profumo vinoso e un sapore asciutto e armonico. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo di 10,5% vol. Questo vino viene prodotto con le seguenti uve: Merlot, in una quantità che rientra tra il 70 e l'80%, Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Refosco nostrano e/o Refosco dal peduncolo rosso, utilizzate in una quantità che rientra tra il 20 e il 30%.

Questo vino esiste in due tipologie, ovvero Novello e Frizzante. La sua temperatura di servizio deve essere pari a 13-15° C. Si consiglia di berlo giovane e di abbinarlo con pietanze antipasti misti, piatti di pesce elaborati, carni bianche e formaggi molli.

Friuli-Latisana Spumante è un vino che, tra le sue caratteristiche organolettiche, annovera la presenza di un colore giallo paglierino chiaro e brillante, un profumo fruttato e un sapore sapido e di corpo. La gradazione alcolica è pari ad un minimo del 10,5% vol. il Friuli Latisana Spumante viene prodotto con le seguenti uve nelle seguenti quantità: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e/o altre uve a bacca bianca, in una quantità che rientra in un massimo del 10%. Questo vino lo troviamo in due diverse tipologie: Extra Brut, Demi-Sec. La sua temperatura di servizio deve essere pari al 6-8°C. Si consiglia di degustare questo vino quando è ancora giovane e di abbinarlo a pietanze delicate, ma dal sapore prelibato come gli antipasti misti e i piatti di pesce. Inoltre, questo vino può essere servito anche come aperitivo.

Il Friuli Latisana consta anche di diverse sottodenominazioni varietali, ognuna delle quali viene prodotta con una determinata tipologia e dose di uve, che conferiscono a ciascuna delle proprie caratteristiche: Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, Merlot, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso, Chardonnay, Malvasia Istriana, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Sauvignon, Tocai friulano, Traminer aromatico, Verduzzo friulano.

L'Azienda vinicola Anselmi

Nell'area di Pocenia, situata in provincia di Udine, possiamo trovare un'ottima percentuale di terreni ideali per la produzione dei vini Friuli Latisana D.O.C. Proprio in questa zona l'azienda vinicola Anselmi ha deciso di mettere radici. Gestita da una conduzione familiare, essa è in possesso di circa 170 ettari di vigneti, in cui vengono coltivati diverse tipologie di uve, sia autoctone sia internazionali: Refosco dal peduncolo rosso, Friulano, Pignolo, Ribolla Gialla o Verduzzo, sia internazionali, quali Merlot, Pinot Grigio, Chardonnay o Cabernet.

Anselmi inoltre è fra i maggiori produttori ed imbottiglieri di vino Prosecco DOC Spumante del Friuli-Venezia Giulia.

L'azienda vinicola l'Isola Augusta

L'isola Augusta è un'azienda vinicola che gode del favore del clima, mitigato dalla vicinanza del mare, grazie al quale riesce a produrre vini di ottima qualità. I viticoltori sono riusciti ad ottenere una vasta gamma di vini e spumanti, limitati nella quantità intenzionalmente. Questa azienda è gestita da una condizione familiare e può vantare l'utilizzo di tecnologie e attrezzature moderne, ma sempre nel rispetto della storia e della tradizione.