



Classificazione
CHARDONNAY DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Chardonnay

Terreno e vigneto
il sistema di allevamento è il guyot monolaterale.

Vinificazione
Le uve raccolte nei primi giorni di settembre provengono da un unico clone denominato Ersa, che origina vini di buona aromaticità e struttura. Il 70% viene vinificato in bianco mentre il rimanente 30% macera per una notte (bucce e mosto) a 6 °C. I mosti ottenuti, decantati a freddo e puliti, vengono assemblati tra loro e inviati a fermentare in serbatoio d'acciaio inox termocondizionato dove in due settimane raggiungono il grado alcolico pieno. Due successivi travasi ne allontanano le fecce più pesanti e i freddi invernali consentono al vino di illimpidirsi. A primavera una blanda chiarifica precede l'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si avvertono i fiori di sambuco, la mela golden e la crosta di pane fresco. In bocca le sensazioni avvertite al naso vengono confermate con un buon equilibrio tra acidità, morbidezza e struttura. Va servito a 10-12 °C in calici a tulipano e accompagna gli antipasti di pesce, le carni bianche e gli affettati.





Classificazione
FRIULANO DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Friulano

Terreno e vigneto
il sistema di allevamento è il guyot
monolaterale.

Vinificazione
Le uve raccolte nei primi giorni di settembre
provengono da un unico clone, selezione massale
di un vecchio vigneto del Collio goriziano e che
origina vini di buona aromaticità e struttura.
Il 50% viene vinificato in bianco mentre il
rimanente 50% macera per una notte (bucce
e mosto) a 6 °C. I mosti ottenuti, decantati a
freddo e puliti, vengono assemblati tra loro e
inviati a fermentare in serbatoio d'acciaio inox
termocondizionato dove in due settimane
raggiungono il grado alcolico pieno. Due successivi
travasi ne allontanano le fecce più pesanti e i
freddi invernali consentono al vino di illimpidirsi.
A primavera una blanda chiarifica precede
l'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Al naso si avvertono tutte le note tipiche del
Friulano ed in primis la mandorla, che si esprime
al gusto con una chiusura debolmente amara.
Va servito a 10-12 °C in calici a tulipano e
accompagna gli antipasti di pesce, le carni bianche
e gli affettati.





Classificazione
TRAMINER AROMATICO DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Traminer Aromatico

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento è
il guyot monolaterale.

Vinificazione
Il vigneto presenta un clone ottenuto da una
selezione massale di un vecchio vigneto, dell'
azienda Foradori, e proveniente dal Trentino.
Le uve vengono raccolte nelle ore più fresche
del giorno e subito poste a macerare a freddo
(6 °C) per 4-5 ore. Il mosto ottenuto decantato
a freddo per ottenere un succo molto pulito è
messo a fermentare in serbatoio d'acciaio inox a
temperatura controllata (max 16 °C). Dopo due
travasi per separare le fecce più grossolane, i freddi
invernali hanno aiutato il vino a stabilizzarsi e
illimpidirsi in modo naturale e a consegnarci un
Traminer che debolmente chiarificato e filtrato è
stato messo in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche
Colore giallo paglierino, al naso si presenta con
sentori floreali e ricordi di rosa. Al gusto denota
una buona acidità e freschezza.
Si abbina al pesce (crudo e non), ai molluschi e ai
crostacei in genere. Temperatura ideale di servizio
10-12 °C in bicchieri a tulipano.





Classificazione
PINOT GRIGIO DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Pinot Grigio

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento è
il guyot monolaterale.

Vinificazione
Il vigneto presenta il clone R6 che da vini di
buona struttura e aromaticità. Le uve vengono
raccolte nelle ore più fresche del giorno e subito
vinificate in bianco. Il mosto ottenuto decantato
a freddo per ottenere un succo molto pulito è
messo a fermentare in serbatoio d'acciaio inox a
temperatura controllata (max 17°C). Dopo due
travasi per separare le fecce più grossolane, i freddi
invernali hanno aiutato il vino a stabilizzarsi e
illimpidirsi in modo naturale e a consegnarci un
Pinot Grigio che debolmente chiarificato e filtrato
è stato messo in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche
Colore giallo paglierino, al naso si presenta con
sentori floreali e ricordi di frutta matura.
Al gusto denota una buona struttura e freschezza.
Si abbina al pesce (crudo e non), ai primi piatti e
alle carni bianche. Temperatura ideale di servizio
10-12 °C in bicchieri a tulipano.





Classificazione
SAUVIGNON DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Sauvignon Blanc.

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento è
il guyot monolaterale.

Vinificazione
Il vigneto presenta due cloni, il classico R3 che dà
vini molto profumati e il 297 da cui si ottengono
vini molto strutturati.
Le uve del clone aromatico sono state macerate
per una notte a 6 °C mentre le altre sono state
vinificate in bianco. I mosti ottenuti decantati
a freddo per ottenere un succo molto pulito,
sono stati assemblati e la fermentazione è stata
condotta in serbatoio d'acciaio inox a temperatura
controllata (max 16 °C). Questa si è protratta per
circa 14 giorni al termine dei quali si sono operati
due travasi per separare il vino dalle fecce più
pesanti e lasciarlo a contatto con quelle più fini.
I freddi invernali hanno aiutato il vino a
stabilizzarsi e illimpidirsi in modo naturale e
a consegnarci un Sauvignon che debolmente
chiarificato e filtrato è stato messo in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli,
al naso si presenta giustamente aromatico con
sentori di frutta quale la pesca a pasta bianca
e di fiori di campo. Al gusto richiama tutte le
sensazioni avvertite all'olfatto. Vino adatto ad
accompagnare molluschi o pesce sia crudo che al
vapore o fritto. Ottimo anche come aperitivo.
Temperatura ideale di servizio 10-12 °C in bicchieri
a tulipano.





Classificazione
CABERNET SAUVIGNON DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Cabernet Sauvignon

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento è
il guyot monolaterale.

Vinificazione
Le uve raccolte la prima settimana d'ottobre
vengono poste a fermentare in serbatoio d'acciaio
inox per circa due settimane, durante le quali
vengono effettuati dei rimontaggi e dei delestages
al fine di estrarre dalle bucce sostanze coloranti e
tannini. Terminato tale passaggio e raggiunta la
gradazione alcolica ottimale il vino viene separato
dalle vinacce esauste e lasciato in serbatoio
d'acciaio, dove inizia a pulirsi per naturale
decantazione statica.

Durante questo lasso temporale il vino raggiunge
il suo equilibrio microbiologico e unica nostra
premura è operare dei travasi per consentire di
separare i fondi formati sulla parte inferiore del
serbatoio.

Il Cabernet Sauvignon viene imbottigliato nella
tarda estate successiva alla raccolta con ulteriore
affinamento in vetro per un mese.

Caratteristiche Organolettiche
Colore rosso granato carico. Profumo intenso, tipico
con richiami di frutti di bosco e note balsamiche.
In bocca presenta corrispondenza con le note
avvertite al naso esprimendo una corretta
struttura, eleganza e morbidezza. Abbinato alla
carne alla brace, ai formaggi stagionati e servito in
ampi calici alla temperatura di 18-20 °C.





Classificazione
MERLOT DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Merlot

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento è
il guyot monolaterale.

Vinificazione
Le uve raccolte l'ultima settimana di settembre
vengono poste a fermentare in serbatoio d'acciaio
inox per circa due settimane, durante le quali
vengono effettuati dei rimontaggi e dei delestages
al fine di estrarre dalle bucce sostanze coloranti e
tannini. Terminato tale passaggio e raggiunta la
gradazione alcolica ottimale il vino viene separato
dalle vinacce esauste.
Successivamente, grazie ai rigori invernali, il vino
raggiunge il suo equilibrio microbiologico e unica
nostra premura è operare dei travasi per consentire
di separare i fondi formatisi sulla parte inferiore del
serbatoio. Il Merlot viene imbottigliato nell'estate
successiva alla raccolta con ulteriore affinamento
in vetro per un mese.

Caratteristiche Organolettiche
Colore rosso rubino carico. Profumo intenso, vinoso
con richiami ai piccoli frutti del sottobosco.
Sapore asciutto, elegante, con corrispondenza alle
note avvertite al naso. Abbinato alla carne rossa
e bianca, ai primi piatti saporiti e ai formaggi
mediamente stagionati. Va servito in ampi calici
alla temperatura di 18-20 °C.





Classificazione
RE FOSSA REFOSCO DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
50% Refosco da ped.rosso
50% Refosco di Faedis

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento è
il guyot monolaterale.

Vinificazione
Le uve di Refosco vengono raccolte nella prima
settimana di Ottobre e poste ad appassire per circa
due settimane nel fruttajo aziendale, in ambiente
solamente ventilato.
Diraspato, pigiato è posto a macerare in piccoli tini
troncoconici di rovere francese di Allier per circa
tre settimane, durante le quali si operano solo
delle follature manuali. La successiva svinatura e
permanenza per 15 giorni in serbatoio d'acciaio
permette la separazione delle fecce più grossolane
e successivamente il vino viene posto in tonneaux
di rovere francese di Allier per un anno.
Per la fine dell'anno successivo alla vendemmia il
vino viene imbottigliato e lasciato riposare per un
mese in bottiglia coricata.

Caratteristiche Organolettiche
Colore rosso rubino carico con riflessi violacei.
Profumo intenso, vinoso con richiami di mora e i
piccoli frutti del sottobosco.
Sapore caldo, potente e vellutato con un perfetto
equilibrio tra acidità e struttura.
Abbinato alla carne alla brace, alla selvaggina, ai
formaggi stagionati e servito in ampi calici alla
temperatura di 18-20 °C.





Classificazione
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Refosco dal p.r.

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento è
il guyot monolaterale.

Vinificazione
Le uve raccolte la prima settimana di ottobre
vengono poste a fermentare in serbatoio d'acciaio
inox per circa due settimane, durante le quali
vengono effettuati dei rimontaggi e dei delestages
al fine di estrarre dalle bucce sostanze coloranti e
tannini. Terminato tale passaggio e raggiunta la
gradazione alcolica ottimale il vino viene separato
dalle vinacce esauste.

Successivamente, grazie ai rigori invernali, il vino
raggiunge il suo equilibrio microbiologico e unica
nostra premura è operare dei travasi per consentire
di separare i fondi formatisi sulla parte inferiore del
serbatoio. Il Refosco viene imbottigliato nell'estate
successiva alla raccolta con ulteriore affinamento
in vetro per un mese.

Caratteristiche Organolettiche
Colore rosso rubino carico. Profumo intenso, vinoso
con ricordi di marasca. Sapore asciutto, elegante,
morbido con un tannino ben fuso ed evidenziato
da una bella acidità. Abbinato alla carne rossa alla
brace, alla selvaggina e ai formaggi stagionati.
Va servito in ampi calici alla temperatura di 18-20 °C.





Classificazione
SCLINS TRAMINER AROMATICO
IGT DELLE VENEZIE

37,5 cl

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Traminer Aromatico

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento è
il guyot monolaterale.

Vinificazione
Le uve di Traminer vengono raccolte per ultime,
nella seconda settimana di Ottobre e poste ad
appassire per circa quattro settimane nel fruttaiolo
aziendale, in ambiente solamente ventilato.
Diraspato, pigiato è posto a macerare in acciaio
per 48 ore al riparo dall'aria. La pressatura è molto
lunga e con pressioni molto alte, il mosto ottenuto
per il 50% viene fatto fermentare in acciaio e per
l'altro 50% in tonneau di rovere francese di Allier.
Per la fine dell'anno viene raggiunto il grado
alcolico ottimale ed il vino ottenuto permane sulle
proprie fecce fini fino ai primi caldi estivi.
Qui si opera un travaso e il vino viene conservato a
temperatura controllata fino all'inizio dell'inverno
successivo alla vendemmia dove verrà imbottigliato
e lasciato affinare in vetro per altri 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche
Colore giallo dorato, al naso spazia dagli agrumi,
alla frutta candita, alla rosa canina.
In bocca è dolce, potente, lungo, ma elegante.
Abbinato ai foie gras, ai formaggi erborinati o
come vino da meditazione. Va servito in calici a
tulipano alla temperatura di 12-14 °C.

