



COLLEPAGLIA - CASTELLI DI JESI



La storia della famiglia Angelini nel mondo del vino inizia nella regione di origine, le Marche, quando negli anni cinquanta Francesco Angelini, nonno dell'attuale proprietario, svolge un ruolo fondamentale nell'affermazione del Verdicchio come uno dei primi vini bianchi italiani di successo sui mercati internazionali. Determinante l'intuizione di introdurre la caratteristica bottiglia a forma di anfora come elemento distintivo che ancora ai giorni nostri evoca immediatamente questo vino. Nel corso degli anni la Famiglia, profondamente legata alle proprie

origini, ha mantenuto importanti possedimenti impregiati da alcune decine di ettari di vigneti impiantati a Verdicchio.

Oggi è iniziata una significativa valorizzazione della Tenuta con il lancio del Verdicchio Classico Superiore dei Castelli di Jesi Collepaglia e l'imminente costruzione di una moderna cantina di vinificazione.

Si è scelto il nome Collepaglia in riferimento al dolce Colle di Paglia, nel territorio del Comune di Cingoli, nel cuore delle Marche.

Il toponimo deriva probabilmente dalla forma rotondeggiante, quasi a

ricordo del caratteristico pagliaio e dal colore più giallo del terreno determinato da una maggior presenza di sabbia.

Il Colle Paglia esposto a sud degrada dolcemente verso il fiume Musone, in posizione aperta e dominante.

Lo sguardo spazia dal Monte Conero a picco sul mare, al Monte San Viciano fino agli "azzurri" Monti Sibillini cari al Leopardi.

Unici nella zona per terreno, microclima, esposizione, i vigneti di Collepaglia sono particolarmente vocati per la produzione del miglior Verdicchio.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO D.O.C.



UVE: Verdicchio 100%.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Vinificazione in purezza delle uve, criomacerazione di parte del mosto sulle bucce. Fermentazione a temperatura controllata e permanenza in acciaio sulle fecce di fermentazione. Affinamento di 3 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:

12.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Delicato, fresco e persistente, note di frutta e fiori.

SAPORE: Asciutto, fine e armonico.

ABBINAMENTI: Ideale con piatti di pesce, pasta, carni bianche funghi e tartufo.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE D.O.C.



UVE: Verdicchio 100%.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Vinificazione in purezza delle uve, criomacerazione di parte del mosto sulle bucce. Fermentazione a temperatura controllata e permanenza in acciaio sulle fecce di fermentazione. Affinamento di 3 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:

6.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Giallo paglierino tenue, con riflessi tendenti al dorato con la maturazione.

PROFUMO: Delicato, fresco e persistente, note di frutta e fiori.

SAPORE: Asciutto, con una lunga persistenza finale.

ABBINAMENTI: Ideale con piatti di pesce, pasta, carni bianche funghi e tartufo.



PUIATTI - COLLIO, ISONZO



Con l'acquisizione della Cantina Puiatti, nel Marzo 2010, Tenimenti Angelini arricchisce significativamente la propria offerta, proponendo alcuni dei migliori vini bianchi della grande tradizione friulana. La Cantina Puiatti, dal 1967 protagonista nel mondo enologico e viticolo, ha saputo evolversi cogliendo e anticipando sempre i continui cambiamenti, coniugando esperienza, tradizione e innovazione. Il tutto fondato su un'unica filosofia vitivinicola: il rispetto e la valorizzazione del territorio, ossia il legame indissolubile tra ambiente, viti-

gno, clima e intervento dell'uomo. Proprietaria in Friuli di 70 ettari di vigneto, possiede due tenute nelle zone dove si producono i vini di maggior pregio. Rigore, progettualità, fantasia e poesia: in sintesi lo stile Puiatti. Fedele ai propri principi, propone vini fatti di emozioni, suggestioni ed armonie, frutto di una ricerca appassionata. Vini che sono la lettura della vita, interpretazione di necessità e desideri, nel segno costante dell'unicità. Una storia in continua evoluzione, ricca di esperienze e successi. Invenzione e sperimentazione in piena sintonia

con la realtà del tempo, senza compromessi, con una chiara e precisa identità: "uno stile originale e inconfondibile che lascia il segno".

Vasta l'offerta della cantina che si distingue nella produzione dei vini del Collio e dell'Isonzo, con 25 etichette tra vini bianchi fermi, spumanti e vini rossi, raccolte in 5 linee: "Zuccole", "Ruttars", "Archètipi", "Puiatti" e "Vittorio Puiatti".

Quest'ultima particolarmente preziosa e raffinata, è una linea esclusiva e limitata dedicata al Fondatore dell'Azienda.

Vini del Collio



Il Collio è la zona a Denominazione di Origine Controllata che si estende attraverso la fascia collinare settentrionale della provincia di Gorizia, a ridosso del confine di stato con la Slovenia e che comprende circa 1600 ettari di vigneti.

La prossimità delle Prealpi Giulie, costituisce un efficace riparo dai venti freddi di settentrione e la vicinanza della costa adriatica, che dista mediamente una ventina di chilometri, contribuisce a contenere le escursioni termiche, favorendo la persistenza di un microclima mite e temperato. I terreni del Collio sono costituiti da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica, portate in superficie in epoca remota dal sollevamento dell'Adriatico.

Queste formazioni rocciose si disgregano facilmente sotto l'azione degli agenti atmosferici, originando un terriccio dapprima grossolano, poi granuloso ed infine assai minuto, che nel volgere di poche stagioni si trasforma in un substrato ideale per la viticoltura.

In questo ambito geopedologico e climatico così favorevole si è sviluppata, fin dai tempi più remoti, la coltivazione della vite, che risultava praticata in zona già in epoca pre-romana.

I Crus RUTTARS sono alla base della storia e della filosofia Puiatti nel

segno di purezza ed eleganza. Prendono il nome dall'omonima località sul Collio Friulano dove si trovano i vigneti di proprietà. Controllo della qualità, dalla selezione dei cloni, alla trasformazione fino alla maturazione, attraverso la raccolta manuale e la pressatura soffice con saturazione di anidride carbonica per vini tecnicamente e qualitativamente essenziali. Pulizia e fragranza, struttura e tipicità, per sapori e profumi che caratterizzano l'identità di questi vini giovani d'annata. Una linea di bianchi e rossi in cui spicca il pluri premiato Sauvignon, compongono questa selezione di emozioni fresche, eccitanti, per le tavole più raffinate ed i palati più esigenti.

Vini dell'Isonzo



Nelle terre bagnate dall'Isonzo la viticoltura vanta una tradizione millenaria, avviata in epoca pre-romana. Il territorio a destra del fiume, comprendente un'alta pianura, si contraddistingue per i terreni poco calcarei, non del tutto permeabili e ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse. L'area situata a sinistra del fiume, più vicina al mare, ha prevalenza di terreni a ghiaie bianche, che rendono il territorio molto calcareo e con presenza di buon drenaggio.

La temperatura è ottimale grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord. In questa zona limitata e circoscritta trovano posto in 20 comuni oltre 1300 ettari di superficie vitata.

I Classici ZUCCOLE, prendono il nome della storica Località in cui si trovano la nuova cantina ed i vigneti di proprietà, nel comune di Romans d'Isonzo. Un Cru di sessanta ettari da cui si producono vini di grande carattere, che rispecchiano perfettamente la tipicità della zona. Bianchi eleganti ed armoniosi, rossi con velutata struttura e colori rubino. Freschi e fruttati, secondo una decisa scelta aziendale, da gradire giovani per un bere attento, esigente, ma non troppo impegnato. Sono la prima linea della produzione e l'approccio con lo stile e la filosofia Puiatti, riconosciuti dal mercato per l'ottimo rapporto prezzo/qualità. Gamma di prodotti da tutto pasto, bianchi, rosati e rossi che accompagnano tutte le occasioni, dall'happy hour ai banchetti più importanti.



La Filosofia

Filosofia distintiva della Cantina Puiatti è la volontà di rispettare e valorizzare al massimo i caratteri originali e naturali della materia prima, evitando qualsiasi tipo di invecchiamento in legno, seguendo la regola aurea:

origine - UVA,
maturazione - ACCIAIO,
affinamento - BOTTIGLIA



la tutela del consumatore di fronte alle innumerevoli problematiche del vecchio tappo di sughero.

Un sigillo puro e neutro a garanzia della qualità e della longevità.

Apertura che presenta anche importanti vantaggi pratici: la facile estrazione del tappo senza l'uso del cavatappi, semplicemente rimuovendo la capsula esterna dall'apertura a strappo, e la successiva possibilità di richiudere agevolmente la bottiglia.

La validità di tale scelta è supportata dall'entusiasmante riscontro ricevuto da parte di operatori e appassionati.



In continuità con questa scelta, che è la più radicata delle convinzioni, a partire dalla vendemmia 2007, per la produzione più qualificata dei vini Crus "Ruttars" Doc Collio e Collezione "Archetipi" è utilizzata l'innovativa chiusura in vetro "Vino Lok". Una scelta che nasce dall'attenzione per il miglioramento qualitativo e per

La Cantina

La nuova sfida della Cantina Puiatti sorge in mezzo ai 55 ha di vigneti di cui è composta oggi una parte della proprietà, in Località Zuccole a Romans d'Isonzo, con uno stile che rispecchia in pieno la visione aziendale del mondo del vino.

Una costruzione avveniristica, progettata nel futuro, la prima cantina in Friuli interamente costruita in acciaio, cemento e vetro.

La funzionalità della struttura, curata nei minimi particolari, si respira sin dall'esterno: aspetto essenziale, snello e sobrio, con una logica organizzazione interna, una capienza di 10.000 hl gestita con innovazione e metodologie d'avanguardia, la tecnologia più avanzata al servizio della qualità totale.

Degne di nota le sale da degustazione, in particolare quella sospesa sulla cantina sotterranea con un'emozionante vista sulle purpitte per il re-muage degli spumanti.



VITTORIO PUIATTI
BLANC DE NOIR
EXTRA BRUT MILLESIMATO



Preziosa. Elegante. Raffinata. Emozionante. Esclusiva e Limitata questa Riserva Vittorio Puiatti. Due vini maturi Millesimati dedicati al Fondatore dell'Azienda. Uomo di vasta e riconosciuta cultura, amante del bello e dell'elegante, che ha estrinsecato la propria filosofia con lunghi studi e sperimentazioni, un autentico pioniere delle attuali conoscenze tecnico/artistiche del mondo enologico. Nel rispetto di quello straordinario impegno vengono presentati uno Spumante Classico "Oltre il Metodo" e un Vino bianco "Oltre il Bianco".

VITTORIO PUIATTI
BIANCO DA PINOT NERO VINTAGE MILLESIMATO
I.G.P.



Rappresentano l'identità ed il patrimonio acquisiti, senza compromessi, secondo la filosofia "no legno", per coronare un sogno: la suprema valorizzazione del territorio attraverso la vinificazione di uve magnificamente espressive in tutte le loro forme. Godono di longevità ed accompagnano i grandi momenti in cui è all'Arte in bottiglia che si chiedono straordinarie emozioni, per vivere "senza dubbi", "senza tempo", "essenzialmente".



PUIATTI - COLLIO, ISONZO

PUIATTI
ROSE
EXTRA BRUT



VARIETÀ: Pinot Nero 100%
ZONA: Isonzo del Friuli, località Zuccole a Romans d'Isonzo (Gorizia).
TERRENO: In prevalenza ghiaioso, ricoperto o misto ad uno strato di materiale terroso di spessore dai 30 ai 70 cm.
CLIMA: Molto mite, abbastanza piovoso, ben ventilato.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, la prima settimana di Settembre. Vinificazione in rosa, alla temperatura di 20°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In acciaio e poi in bottiglia. Dopo la rifermentazione in bottiglia il Brut Rosé matura per un minimo di 24 mesi in bottiglia prima della sboccatura.
CARATTERISTICHE: Ottima effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di lampone, more, fragoline di bosco con richiami ad alcune varietà di rose.
ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo. Se ne consiglia il consumo a tutto pasto, ottimo anche con piatti a base di carne (salumi ed insaccati). Perfetto l'abbinamento con piatti a base di pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

PUIATTI
BLANC DE NOIR
EXTRA BRUT



VARIETÀ: Pinot Nero 100%
ZONA: Collio Goriziano
TERRENO: Alternanza di strati di marna arenaria.
CLIMA: Fra i più miti, buona escursione, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, la prima settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco, alla temperatura di 20°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In acciaio prima, in bottiglia poi.
CARATTERISTICHE: Non vede il legno. Dal 1978 ancora oggi rimane l'unico Metodo Classico fatto con vino ottenuto esclusivamente da uve prodotte nella zona del Collio Goriziano.
ABBINAMENTI: Da tutto pasto, sposa ogni Vostro piatto, grazie alla maturità conferitagli nel tempo. Un po' di attenzione alla temperatura di servizio: non troppo bassa.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

PUIATTI
RIBOLLA GIALLA
EXTRA BRUT



VARIETÀ: Ribolla Gialla 100%
ZONA: Isonzo del Friuli, località Zuccole.
TERRENO: In prevalenza ghiaioso, ricoperto o misto ad uno strato di materiale terroso di spessore dai 30 ai 70 cm.
CLIMA: Molto mite, abbastanza piovoso, ben ventilato.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, la prima settimana di settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco alla temperatura di 20°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In acciaio e poi in bottiglia.
CARATTERISTICHE: Nuova creazione di casa Puiatti. Non vede il legno. È oggi l'unica Ribolla Gialla Metodo classico ottenuta esclusivamente da uve prodotte nella zona dell' Isonzo del Friuli. Colore giallo paglierino dai tenui riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Corposo, ricco, di un profumo giovane e fresco. Sapore pieno ma elegante.
ABBINAMENTI: Si abbina, senza confronti, sia all'aperitivo che a tutto pasto nei menù a base di pesce. La proposta friulana all'abbinamento con ostriche e coquillage.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

PUIATTI
BLANC DE BLANC
EXTRA BRUT



VARIETÀ: Chardonnay 100%
ZONA: Isonzo del Friuli, località Zuccole a Romans d'Isonzo (Gorizia).
TERRENO: In prevalenza ghiaioso, ricoperto o misto ad uno strato di materiale terroso di spessore dai 30 ai 70 cm.
CLIMA: Molto mite, abbastanza piovoso, ben ventilato.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, la prima settimana di Settembre. Vinificazione in bianco alla temperatura di 20°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In acciaio e poi in bottiglia.
CARATTERISTICHE: Nuova creazione di casa Puiatti. Non vede legno. È oggi l'unico Metodo classico ottenuto esclusivamente da uve prodotte nella zona dell'Isonzo del Friuli. Corposo, ricco, di un profumo giovane e fresco. Sapore pieno ma elegante.
ABBINAMENTI: Ideale da aperitivo. Si sposa molto bene con antipasti e minestre. Un po' di attenzione alla temperatura di servizio: se non troppo bassa potrete cogliere tutte le sfumature di questo straordinario metodo classico.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

PUIATTI
VIGNE DAL CRÈT
I.G.P.



VARIETÀ: Bianco da Pinot Nero - Chardonnay - Sauvignon
ZONA: Collio, località Ruttars e Plessiva.
TERRENO: Alternanza di strati di marna e di arenaria, "ponca" ricca di calcare e silice.
CLIMA: Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 1° settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco a temperatura di 21°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio prima, in bottiglia poi.
CARATTERISTICHE: Nella zona è presente da oltre un secolo. Al colore giallo tenue corrisponde un profumo particolare e delicato. Il sapore armonico e vellutato lo rende vino di gran classe e di estrema finezza.
ABBINAMENTI: Estremamente versatile, ideale con primi piatti della cucina di terra e di mare e carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°C



PUIATTI
ARCHÈTIPI CHARDONNAY - VINTAGE
D.O.P.



VARIETÀ: Chardonnay 100%
ZONA: Collio, Loc. Ruttars in comune di Dolegna.
TERRENO: Alternanza di strati di marna e di arenaria.
CLIMA: Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 1° settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco a temperatura di 20°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio prima, in bottiglia poi.
CARATTERISTICHE: Sensazioni intense, meno immediate, ma più ricercate in una gamma di profumi che appare profonda, riflessiva.
ABBINAMENTI: Vino da meditazione, da godere dopo il pasto, dopo i grandi rossi corposi. Suggestivo con un buon sigaro.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 °C

PUIATTI
ARCHÈTIPI CHARDONNAY - COLLEZIONE
D.O.P.



VARIETÀ: Chardonnay 100%
ZONA: Collio, Loc. Ruttars in comune di Dolegna.
TERRENO: Alternanza di strati di marna e di arenaria.
CLIMA: Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 1° settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco a temperatura di 20°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio prima, in bottiglia poi.
CARATTERISTICHE: Sensazioni intense, meno immediate, ma più ricercate in una gamma di profumi che appare profonda, riflessiva.
ABBINAMENTI: Vino da meditazione, da godere dopo il pasto, dopo i grandi rossi corposi. Suggestivo con un buon sigaro.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 °C

PUIATTI
GIOVANNI PUIATTI - AURATO
I.G.P.



VARIETÀ: Sauvignon 50% - Traminer 50%
ZONA: Collio, località San Floriano-Gorizia.
TERRENO: Alternanza di strati di marna ed arenaria.
CLIMA: Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 4° settimana di Ottobre.
VINIFICAZIONE: In bianco a temperatura di 20°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio per 4 anni, in bottiglia poi.
CARATTERISTICHE: Raccolta tardiva di uve sovrarmature sulla pianta. Vino fresco e vivace nei profumi e nei sapori anche dopo anni. Il leggero residuo zuccherino e l'acidità vivace sono voluti per addolcire e sgrassare il palato. Un sweet & sour.
ABBINAMENTI: Pensato specificatamente per terrine e patè ad inizio pasto e per formaggi saporiti alla fine. Sui piatti dolci l'abbinamento è lasciato al piacere personale. La sua composizione permette di non coprire i vini che seguono.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 °C

RUTTARS
RIBOLLA GIALLA
D.O.P.



VARIETÀ: Ribolla Gialla 100%. Vitigno autoctono, storicamente presente in Friuli fin dal 1300.
ZONA: Collio del Friuli.
TERRENO: Alternanza di strati di marna ed arenaria.
CLIMA: Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, a fine Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco, alla temperatura di 21°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori d'acciaio prima ed in bottiglia poi.
CARATTERISTICHE: Non ha un alto grado alcolico, vino asciutto e piacevole. Questo vino è detto simpativamente il "Riesling Renano del Friuli", la specificazione di ribolla "gialla" deriva dal colore giallo dell'acino. È un vitigno rigoroso, resistente alle malattie e di germoglio tardivo, mentre la sua uva matura in fretta ed è ricca di mosto. Di bouquet suadente, ricorda i profumi del bosco, dell'acacia, del castagno
ABBINAMENTI: Antipasti freddi con salse, verdure, minestre, pesci delicati e frittiture di pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

RUTTARS
CHARDONNAY
D.O.P.



VARIETÀ: Chardonnay 100%
ZONA: Collio, località Ruttars in comune di Dolegna.
TERRENO: Alternanza di strati di marna ed arenaria.
CLIMA: Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 1° settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco, a temperatura di 20°C, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio prima, in bottiglia poi.
CARATTERISTICHE: Prodotto particolare di una varietà storicamente molto diffusa nel Collio. Colore giallo paglierino brillante, profumo intenso e persistente. Sapore molto elegante, delicato e strutturato con retrogusto pulito, sapido e di lunga persistenza
ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, antipasti magri, minestre asciutte ed in brodo, piatti a base di uova e di pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C

RUTTARS
SAUVIGNON
D.O.P.



VARIETÀ: Sauvignon 100%
ZONA: Collio, località Ruttars in comune di Dolegna.
TERRENO: Alternanza di strati di marna e di arenaria.
CLIMA: Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 1° settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco, a temperatura di 20°C, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio prima, in bottiglia poi.
CARATTERISTICHE: Cru di Ruttars. Ha un colore paglierino con delicati riflessi verdognoli, il profumo è intenso e aromatico con sentori di pesca bianca, albicocca, peperone verde, salvia. Gusto maschio e deciso, tipicissimo.
ABBINAMENTI: Vino da aperitivo e da antipasti si abina perfettamente con la grande cucina di mare.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 °C

RUTTARS
PINOT GRIGIO
D.O.P.



VARIETÀ: Pinot Grigio 100%
ZONA: Collio, località Ruttars in comune di Dolegna.
TERRENO: Alternanza di strati di marna e di arenaria.
CLIMA: Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 2° settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco, alla temperatura di 21°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio.
CARATTERISTICHE: E' uno dei simboli dei vini del Collio. E' chiamato così per il colore grigio-rosa-violaceo della buccia dell'acino. Colore paglierino con riflessi cenerini, un profumo intenso ed esclusivo. Vino di grande personalità, dal sapore deciso e persistente
ABBINAMENTI: Ideale con insalate di mare e primi piatti a base di pesce, minestre sostanziose, risotti, carni lessate in genere
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

RUTTARS
PINOT NERO
I.G.P.



VARIETÀ: Pinot Nero 100%
ZONA: Collio, località Ruttars in comune di Dolegna.
TERRENO: Alternanza di strati di marna e di arenaria.
CLIMA: Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 1° settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In rosso a temperatura di 30°, malolattica svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio prima, in bottiglia poi.
CARATTERISTICHE: Vitigno presente in zona da oltre un secolo. Al colore rubino tenue corrisponde un profumo particolare e delicato. Il sapore armonico e vellutato lo rende vino di gran classe e di estrema finezza.
ABBINAMENTI: Adatto ai primi piatti con sughi di carne, risotti, carni allo spiedo, umidi e arrostiti. In abbinamento intrigante col pesce. Impedibile con il tonno alla griglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

RUTTARS
CABERNET SAUVIGNON
D.O.P.



VARIETÀ: Cabernet Sauvignon 100%
ZONA: Collio, località Ruttars in comune Dolegna.
TERRENO: Alternanza di strati di marna e di arenaria.
CLIMA: Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano nella 1° settimana di Ottobre.
VINIFICAZIONE: In rosso a temperatura di 30°, malolattica svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio prima, in bottiglia poi.
CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino tendente al granata, con l'invecchiamento. Profumo intenso di viola mammola e glicine. Vino generoso, morbido ed armonico. Retrogusto pieno e persistente.
ABBINAMENTI: Carni rosse e cacciagione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ZUCCOLE
FRIULANO
D.O.P.



VARIETÀ: Friulano 100%
ZONA: Isonzo del Friuli, località Zuccole a Romans-Gorizia.
TERRENO: In prevalenza ghiaioso, ricoperto o misto a uno strato di materiale terroso di spessore dai 30 ai 70 cm.
CLIMA: Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 3° settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco a temperatura di 21°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio.
CARATTERISTICHE: A lungo noto come Tocai Friulano, sebbene profondamente diverso dall'omonimo vitigno ungherese, è il vino bianco friulano per antonomasia. Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, il profumo finemente armonioso che richiama una gamma di erbe aromatiche. Gusto pieno, morbido, con inconfondibile sentore di noce.
ABBINAMENTI: E' un classico da aperitivo con il prosciutto di San Daniele, a tavola accompagna bene piatti di pesce e grigliate di carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

ZUCCOLE
CHARDONNAY
D.O.P.



VARIETÀ: Chardonnay 100%
ZONA: Isonzo del Friuli, località La Zuccola a Romans-Gorizia.
TERRENO: In prevalenza ghiaioso, ricoperto o misto ad uno strato di materiale terroso di spessore dai 30 ai 70 cm.
CLIMA: Molto mite, abbastanza piovoso, ben ventilato.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 2° settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco a temperatura di 21°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio
CARATTERISTICHE: Colore paglierino brillante, profumo intenso e persistente che ricorda la mela golden. Sapore molto elegante e delicato con una bella struttura.
ABBINAMENTI: Antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, risotti e piatti a base di uova e di pesce fino a qualche carne bianca.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

ZUCCOLE
PINOT GRIGIO
D.O.P.



VARIETÀ: Pinot Grigio 100%
ZONA: Isonzo del Friuli, località Zuccole a Romans-Gorizia.
TERRENO: In prevalenza ghiaioso, ricoperto o misto ad uno strato di materiale terroso di spessore dai 30 ai 70 cm.
CLIMA: Molto mite, abbastanza piovoso, ben ventilato. Vendemmia: Rigorosamente a mano, nella 2° settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco a temperatura di 21°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio.
CARATTERISTICHE: E' chiamato così per il colore grigio-rosa-violaceo della buccia dell'acino. Colore paglierino con riflessi cenerini, profumo fruttato intenso ed esclusivo. Ha sempre una grande personalità con un nitido sentore di pera matura.
ABBINAMENTI: Ideale con insalate di mare e primi piatti a base di pesce, minestre sostanziose, risotti, carni lessate in genere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C



PUIATTI - COLLIO, ISONZO

**ZUCCOLE
SAUVIGNON
D.O.P.**



VARIETÀ: Sauvignon 100%
ZONA: Isonzo del Friuli, località Zuccole a Romans-Gorizia.
TERRENO: In prevalenza ghiaioso, ricoperto o misto ad uno strato di materiale terroso di spessore dai 30 ai 70 cm.
CLIMA: Molto mite, abbastanza piovoso, ben ventilato.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 2ª settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco a temperatura di 21°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio.
CARATTERISTICHE: E' sicuramente una delle varietà di maggior prestigio. Ha un colore paglierino con riflessi verdognoli, il profumo è intenso ed aromatico, con note di sambuco, salvia, pesca. Gusto intenso e fruttato che ricorda il peperone verde.
ABBINAMENTI: Antipasti, primi piatti sostanziosi ed elaborati, frutti di mare e crostacei.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C

**ZUCCOLE
TRAMINER AROMATICO
I.G.P.**



VARIETÀ: Traminer 100%
ZONA: Isonzo del Friuli, località Zuccole a Romans-Gorizia.
TERRENO: In prevalenza ghiaioso, ricoperto o misto ad uno strato di materiale terroso di spessore dai 30 ai 70 cm.
CLIMA: Molto mite, abbastanza piovoso, ben ventilato.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 2ª settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco a temperatura di 21°, malolattica non svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio.
CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fruttato ed aromatico intenso, ma delicato. Sapore asciutto, equilibrato, con un caratteristico retrogusto leggermente amarognolo.
ABBINAMENTI: Vino ideale per accompagnare pesci alla griglia o formaggi non stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C

**ZUCCOLE
ROSATO
I.G.P.**



VARIETÀ: Pinot Nero 100%
ZONA: Isonzo del Friuli, località Zuccole a Romans-Gorizia.
TERRENO: In prevalenza ghiaioso, ricoperto o misto ad uno strato di materiale terroso di spessore dai 30 ai 70 cm.
CLIMA: Molto mite, abbastanza piovoso, ben ventilato.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 4ª settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In rosato a temperatura di 20°, malolattica semi svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio.
CARATTERISTICHE: Di colore rosato delicato. Gusto secco ed armonico.
ABBINAMENTI: Vino ideale per accompagnare antipasti, minestre e carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C



**ZUCCOLE
MERLOT
D.O.P.**



VARIETÀ: Merlot 100%
ZONA: Isonzo del Friuli, località Zuccole a Romans-Gorizia.
TERRENO: In prevalenza ghiaioso, ricoperto o misto ad uno strato di materiale terroso di spessore dai 30 ai 70 cm.
CLIMA: Mite, normalmente piovoso, ventilato.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, nella 4ª settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE: In rosso a temperatura di 30°, malolattica svolta.
MATURAZIONE: In contenitori di acciaio.
CARATTERISTICHE: Di colore rosso rubino, mantiene toni accesi, dato il breve invecchiamento. Vitigno molto diffuso in tutta la regione, presenta un bouquet pieno e fragrante con tenue profumo di rosa. Gusto secco ed armonico.
ABBINAMENTI: Vino ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti, pollame, coniglio o formaggi di media stagionatura
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

**ZUCCOLE
CABERNET
D.O.P.**



VARIETÀ: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.
ZONA: Isonzo del Friuli, località Zuccole a Romans-Gorizia.
TERRENO: In prevalenza ghiaioso, ricoperto o misto ad uno strato di materiale terroso di spessore dai 30 ai 70 cm.
CLIMA: Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione.
VENDEMMIA: Rigorosamente a mano, la 1ª settimana di Ottobre.
VINIFICAZIONE: In rosso a temperatura di 30°, malolattica svolta.
MATURAZIONE: In contenitori d'acciaio prima ed in bottiglia poi.
CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino che maturando tende al granato. Profumo intenso di viola mammola e glicine. Vino generoso, morbido ed armonico. Retrogusto pieno e persistente
ABBINAMENTI: Carni rosse e cacciagione dal sapore più fine
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

