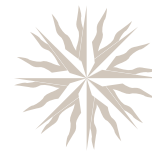


GRADIS'CIUTTA

robert princic



GRADIS'CIUTTA



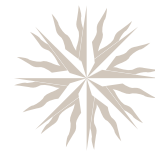
Territorio,
coltivazione,
uve, passione
e vini.

passione e vini.

robert princic



GRADIS'CIUTTA



La storia
ci racconta


GRADIS'CIUTTA



L'Azienda Agricola Gradis'ciutta appartiene alla **famiglia Princic**. Una stirpe con antiche radici contadine in tutto il **Collio**, che nei secoli, con il lavoro di uomini e donne, ha fatto crescere la viticoltura, la frutticoltura e l'olivicoltura.

Un ramo, stabilitosi a Trieste, nel **1797** è citato in un libro quale proprietario di una **fabbrica di Rosolio**, con una produzione di 12.000 fiaschi all'anno, esportati in tutta Europa.

Un altro ramo, trasferitosi inizialmente a Gorizia, ricevette all'inizio del **'900** il titolo di Cavaliere dell'Impero Austriaco.

An aerial photograph showing a vast, terraced vineyard on a hillside. The rows of grapevines are meticulously planted in curved, terraced patterns that follow the contours of the land. The vineyard is interspersed with patches of dense green forest. A dirt road or path winds through the landscape, and a small building is visible in the upper left corner. The overall scene is a lush, green landscape under bright sunlight.

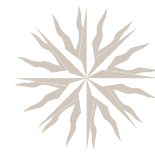
Oggi, grazie al lavoro di tutta la famiglia,
siamo arrivati a 20 ettari vitati, su un totale di 30,
parte dei quali anche nei Comuni di Gorizia,
Capriva del Friuli e Dolegna del Collio.



robert princic

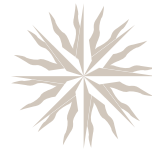
Dietro al nome Gradis'ciutta, località da secoli generosa di ottime uve e marchio dell'azienda, c'è **Robert Princic**: l'anima di questa realtà in continua evoluzione, sempre attento alla **qualità** e alla **genuinità** dei suoi vini e sempre disponibile ad accogliervi nella sua cantina. Supportato costantemente dagli instancabili genitori, Robert ha fatto crescere l'azienda agricola, ottenendo **premi** per i suoi vini e riconoscimenti personali, senza mai dimenticare il **giusto equilibrio** nel rapporto fra **uomo e Natura**.
Una filosofia che si riflette nel carattere dei vini e nell'approccio con gli altri.

GRADIS'CIUTTA



Il Collio
in 750 ml
di Bràtinis

GRADIS'CIUTTA



Il Consorzio Collio sta puntando molto su un vino rappresentativo del territorio ed è per questo che è stato scelto il **Collio Bianco**, un uvaggio che valorizza le peculiarità delle nostre uve, ma che è anche l'espressione creativa di ogni singolo produttore. Gradis'ciutta ha il Collio Bianco **“Bràtinis”**, così chiamato dalla località in cui viene raccolta buona parte delle uve che vanno a comporre questo vino, che è ottenuto da **Ribolla gialla, Chardonnay e Sauvignon**.

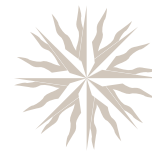


Bràtinis

Il Collio



GRADIS'CIUTTA



Il Friuli Venezia Giulia e il Collio

GRADIS'CIUTTA



Ad Ovest della città di Gorizia c'è un gruppo di colline, più o meno elevate, ben coltivate a vigneto, che si chiama **Collio**. Il fiume **Isonzo** bagna questo tratto collinoso a Sud Est, il torrente **Iudrio** a Nord Ovest, mentre a Sud si confonde con la **fertile pianura friulana**.

Apprezzato un tempo non solo per i vini, ma anche per la **frutta** e per l'**olio** d'oliva, teatro di scontri durante la Grande Guerra e trapassato da un confine dopo il Secondo conflitto mondiale, il Collio non si è mai arreso. Anzi, nel 1964 è stato uno dei primi Consorzi di tutela vini a nascere in Italia, ed il **primo in Friuli Venezia Giulia**. Il suo nome è ovunque **sinonimo di vini bianchi** di alta qualità.

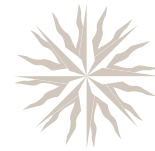


«*La formazione sua è arenosa con terra fortemente argillosa*», diceva un autore sul Collio nel 1853. Altri sottolineeranno il nome locale dato a tale terreno, “*Opoca*” o “*Ponca*”, costituito da marne silicee e marne argillose, talvolta addirittura sterili, nelle quali però i vitigni autoctoni si sviluppano benissimo, dando il meglio di sé. Ma anche altri vitigni di origine francese (Sauvignon, i Pinot ecc.) si sono dimostrati adattissimi a tali terreni, fin dagli esperimenti effettuati a fine ‘800 e poi riportati nelle relazioni al IV Congresso enologico. Così abbiamo oggi quel **Collio bello e unico**, colorato come un giardino, ricco di leggende e di sapori.





GRADIS'CIUTTA



Il territorio,
i vigneti

GRADIS'CIUTTA



robert princic

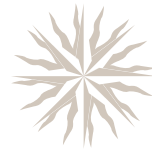
La diversa dislocazione dei nostri vigneti, e a differenti altitudini, ci permette di trovare **terreni idonei** a tutte le varietà bianche, siano esse quelle indigene presenti da sempre, **Ribolla e Friulano**, oppure le **internazionali**, come anche alle varietà a **bacca rossa** e a quelle che prediligono la pianura del Preval. A ciò si aggiungono i vari aspetti climatici, che influiscono sul microclima in cui crescono le nostre viti. Se è ben vero che *“il genio del vino sta nel vitigno”*, ovvero che quest’ultimo dà la principale impronta al vino, è altrettanto vero che **il terreno** esercita una grandissima influenza sui caratteri peculiari di questo *“genio”*. Noi lavoriamo per produrre vini **“geniali”**.



robert princic



GRADIS'CIUTTA



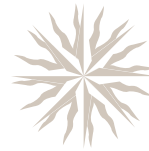
La produzione



robert princic

La produzione

GRADIS'CIUTTA



robert princic

Seguendo la tradizione locale e il nostro profondo legame con il territorio continuiamo a coltivare le varietà tramandateci dai nostri antenati.

La **Ribolla gialla** e il **Friulano** (Tocai) sono le principali e ne ricaviamo **vini in purezza**, mentre altre varietà

- Malvasia, Moscato, Picolit e Verduzzo - le usiamo per ottenere uvaggi ed assemblaggi. Un'usanza antica, testimoniata dal “Colliano” d’inizio ‘900 e ancor prima dal semplice “Vino Bianco”. Accanto a questi, abbiamo

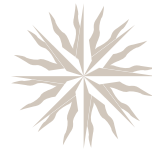
numerosi vitigni internazionali, introdotti nel Collio da quasi centocinquanta anni e oramai radicati e adattatisi naturalmente

o per i quali si è individuato il giusto terroir: **Chardonnay**, **Pinot Grigio** e **Sauvignon**, fra i bianchi, e **Cabernet Franc**, **Cabernet Sauvignon** e **Merlot**, fra i rossi, con i quali produciamo anche un tipico uvaggio bordolese.



I 30 ettari che coltiviamo non sono tutti a vigneto. La mia famiglia, infatti, non ha abbandonato i seminativi, né uliveti e ciliegi, a cui si aggiungono piccoli appezzamenti boschivi. Le nostre vigne così si integrano perfettamente nell'habitat collinare e nell'ecosistema del Collio, la cui fortuna è da un lato la presenza delle Prealpi Giulie che proteggono dai venti freddi del nord, dall'altro l'esposizione a meridione, con la benefica influenza della vicinanza del mare Adriatico, che contribuisce a mantenere un clima temperato e senza problemi di siccità.

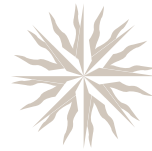
GRADIS'CIUTTA



Biocompatibilità.
viticoltura intelligente
e attenta.

Il vigneto è vita.

GRADIS'CIUTTA



La **Natura**, con la sua prorompente bellezza, con la sua creazione mai monotona, eppure così armonica, sovrasta l'essere umano ed ogni vegetale che pure le appartengono. Ma è altresì vero che senza l'atto umano, in questo caso simile ad una realizzazione artistica, **la vite** sarebbe nulla più che una pianta infestante e rampicante, dei cui frutti si ciberebbero gli animali.

Ma **l'uomo l'ha domata**, l'ha fatta crescere ad alberello, a pergolato, a festoni tra gelsi o tra alberi da frutto, e solo in tempi più recenti ha introdotto i filari con metodi come il cordone speronato e il guyot.



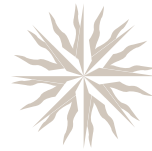
Il vigneto è vita.

Biocompat

La potiamo, diradiamo i grappoli per concentrare zuccheri, colori ed aromi, vendemmiamo le uve e produciamo vini che - bevuti con moderazione - è dimostrato che hanno anche **proprietà benefiche** al nostro organismo, prevenendo diverse malattie. Perciò **rispettiamo la Natura** e conserviamo quell'**equilibrio** che si crea fra vegetazione spontanea e coltivazioni agricole: è così che riusciamo a racchiudere le fragranze della campagna, i profumi dei fiori di acacia e della frutta, i sentori di fieno, gli aromi dell'asparago o del sambuco, il **sapore della terra** in cui nascono i nostri vini.

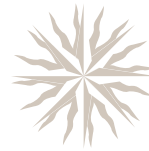


GRADIS'CIUTTA



La cantina,
porta di trasformazione:
vite-prodotto.

GRADIS'CIUTTA



La nostra attuale **cantina** è il punto di arrivo di molti anni di lavoro. Quando ero bambino mio padre faceva il vino nei locali sotto la nostra abitazione, poi negli Anni Ottanta è stato realizzato un capannone prefabbricato, che serviva sia per il ricovero degli attrezzi e dei trattori che per la vinificazione. Finiti i miei studi di enologia, nel 1997 sono entrato in azienda e, come tutti i giovani, ho portato le mie **idee innovative**. I miei genitori mi hanno lasciato fare e così anche quel capannone è stato trasformato, ampliato, abbellito. La nostra cantina è oggi il frutto di un equilibrato **connubio fra moderna tecnologia** e ciò che si può conservare della **tradizione**: travature di legno, mattoni e tegole recuperati da demolizioni di vecchie case rurali. Nella sala degustazione, inoltre, i grandi tavoli sono fatti con legno che proviene dal taglio di alberi del nostro bosco. Dal punto di vista energetico usiamo in parte **fonti rinnovabili**, con **pannelli solari** posti su una parte del tetto. Per la vinificazione dei nostri prodotti usiamo sia contenitori in acciaio che **botti in legno di rovere**, per l'affinamento di alcuni vini.



I vini

COLLIO BIANCO BRÀTINIS





I formati disponibili:

0,375

0,500

0,750



1,500



3,00



01

COLLIO BIANCO BRÀTINIS

Vitigno: il Collio bianco “Bratinis”, prosegue la tradizione del passato: la Società Agraria di Gorizia partecipò alla Fiera dei Vini di Trieste nel 1888 con un Vino bianco Collio 1887 e mezzo secolo dopo nelle zone collinari prevalevano i vini bianchi comuni, fra cui il “Colliano” a base di Ribolla. Così avrebbe previsto per il vino bianco Collio anche il disciplinare della D.o.c. del 1968. Oggi, che ogni produttore può metterci la sua creatività, Robert Princic produce il “Bratinis” utilizzando uve Chardonnay, Ribolla gialla e Sauvignon in percentuali diverse, tutte provenienti dalle marne argillose, dette “ponca”. Questo vino veniva fatto da sempre in piccole quantità e, fino a pochi anni fa non veniva mai proposto fuori dall’azienda, ma consumato solo in particolari occasioni di famiglia. Il nome deriva dalla località in cui vengono raccolte parte delle uve. **Altimetria del vigneto:** i vigneti da cui nasce questo vino si trovano nelle località di Bràtinis, Zavognza e Ruttars, ad un’altitudine che va dai 150 ai 180 metri s.l.m. **Sistema di allevamento:** coltivati a guyot, con produzioni non superiori a 70 q.li/ettaro. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice di uve raccolte in epoca tardiva. La fermentazione viene svolta in vasche in acciaio a temperatura controllata. Segue poi la conservazione dei vini “sur lie” fino ad imbottigliamento. **Colore:** giallo paglierino. **Naso:** profumo netto, elegante ed intenso, ricorda la mela e la pesca, con sfumature di frutta esotica come l’ananas. **Palato:** al sapore è pieno, ben strutturato e delicato. **Temperatura di servizio:** va servito fresco, attorno ai 9 - 10° C. **Abbinamento:** vino da aperitivo, si accosta egregiamente a piatti di pesce, ad antipasti e primi di vario genere. Interessante è l’accostamento con secondi piatti leggeri, specialmente le carni bianche.

COLLIO RIBOLLA GIALLA





I formati disponibili:

0,375	✓
0,500	
0,750	✓
1,500	✓
3,00	

02

COLLIO RIBOLLA GIALLA

Vitigno: ottenuto al 100% da uva Ribolla gialla, il vitigno forse più antico del Collio, che taluni identificano con l'Evola degli antichi Romani. Al IV Congresso enologico austriaco, svoltosi a Gorizia nel 1891, si ritenne questo vitigno «*il migliore di tutti e meritevole sotto ogni riguardo di ulteriore coltivazione, poiché le marne silicee o calcari che ivi dominano - le cosiddette opoche - (...) sono per Ribolla giallo i terreni di predilezione*». **Altimetria del vigneto:** i vigneti da cui nasce questo vino si trovano negli appezzamenti di Ruttars e di Bukova nel versante sud ovest del Monte Calvario, ad un'altitudine di 180 metri s.l.m. **Sistema di allevamento:** coltivati a guyot con produzioni di 70-80 q.li/ettaro. **Vinificazione:** tradizionalmente le uve vengono crio macerate per 24 ore, dopo di che pressate e fermentate a temperature controllate. I vini vengono conservati "sur lie" fino ad imbottigliamento. **Colore:** giallo paglierino scarico. **Naso:** inconfondibile è il suo bouquet piacevole, estremamente varietale con profumi di agrumi, mela delizia e note di crema. **Palato:** ha un ingresso fragrante, con un susseguirsi di sensazioni corrispondenti che, in finale, lasciano spazio ad eleganti ricordi di mela. **Temperatura di servizio:** va servito fresco, attorno a 8 - 10° C, poiché è così che si può cogliere tutta la sua fragranza. **Abbinamento:** può essere gustato con piatti di pesce alla griglia o in umido, ma anche con minestre cremose, ad esempio con asparagi e funghi. Ottimo poi l'abbinamento con carni bianche e leggere di bassa corte.

COLLIO FRIULANO





I formati disponibili:

0,375

0,500

0,750



1,500

3,00

03

COLLIO FRIULANO

Vitigno: ottenuto al 100% da uva Tocai friulano: il vino bianco del Collio forse più rappresentativo e conosciuto, ma che dal 2007 ha dovuto rinunciare al nome in favore dell'Ungheria, cambiandolo in Friulano. Citato per la prima volta nel patto dotale del 1632 di Aurora Formentini, nobildonna di San Floriano, che portava allo sposo “*vitti di Toccai... 300*”. Tre secoli dopo (1933) Ernesto Massi scriverà «*l'indirizzo attuale della vitivinicoltura goriziana tende a favorire i vitigni fini bianchi, quali il Tocai*». Presente da sempre in azienda, essendo una delle varietà autoctone della zona. **Altimetria del vigneto:** i vigneti da cui nasce sono Zavognza, Ruttars e Dolgi Breg ad un'altitudine da 120 a 180 metri s.l.m. nei tipici terreni denominati “ponca”. **Sistema di allevamento:** coltivati a guyot con produzioni di 70-80 q.li/ettaro. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice di uve macerate per 24-48 ore a basse temperature. La fermentazione viene svolta in vasche in acciaio a temperature controllate. Segue, poi, la conservazione “sur lie” fino ad imbottigliamento. **Colore:** giallo paglierino, luminoso e brillante, con riflessi citrini. **Naso:** intenso e persistente con spiccati sentori di fieno, mandorla e fiori gialli secchi, chiudendo con il ricordo della mela golden matura. **Palato:** vino morbido, ma con una ben equilibrata sapidità, che ne garantisce la piacevolezza della beva, con elegante fondo amarognolo e retrogusto ammandorlato. **Temperatura di servizio:** va servito freddo, attorno a 8 - 10° C, poiché è così che si può cogliere tutta la sua fragranza. **Abbinamento:** vino da aperitivo, da antipasti, prosciutto crudo di San Daniele e affettati vari, da minestre e da primi piatti asciutti. Si sposa perfettamente anche con il formaggio Montasio e si abbina con efficacia a piatti a base di pesce al forno o marinato.

COLLIO MALVASIA





I formati disponibili:

0,375

0,500

0,750



1,500

3,00

04

COLLIO MALVASIA

Vitigno: ottenuto al 100% da uva Malvasia (istriana), uno dei vitigni tipici ed autoctoni del Collio e di tutta l'area del Friuli e della Venezia Giulia. Questa varietà, presente in Istria sin dal Medioevo è una delle tante Malvasie - a bacca bianca e rossa - che esistono nel Mediterraneo. Il Vertovc, nel 1850, ricorda la Malvashija del Collio e quella che si produceva presso Gradiscuta! Nel 1868 la Società Agraria di Gorizia organizzò un evento al cui termine furono serviti diversi vini fra cui una Malvasia bianca del 1867 proveniente dalle colline di Farra. Venti anni più tardi, all'Esposizione dei vini organizzata a Trieste, tre aziende del Goriziano parteciparono anche con vini Malvasia. Nel 1933 nel Collio era una delle varietà pregiate che si stavano affermando sempre più. **Altimetria del vigneto:** i vigneti da cui nasce questo vino si trovano a Ruttars e a Bukova nel versante sud ovest del Monte Calvario, ad un'altitudine di 180 metri s.l.m. **Sistema di allevamento:** coltivati a guyot e a cordone speronato con produzioni di 70-80 q.li/ettaro. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice. La fermentazione viene svolta in vasche in acciaio a temperatura controllata. Segue poi la conservazione "sur lie" fino ad imbottigliamento. **Colore:** giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. **Naso:** inconfondibile è il suo bouquet piacevole, estremamente varietale con profumi di agrumi e di erbe aromatiche. **Palato:** ha un ingresso fragrante, con un finale persistente, che lascia spazio ad eleganti ricordi di frutta tropicale. **Temperatura di servizio:** va servito fresco, attorno a 8 - 10° C, poiché è così che si può cogliere tutta la sua fragranza. **Abbinamento:** perfetto come aperitivo, può essere gustato con risotti, minestre cremose e con piatti di pesce alla griglia o in umido. Ottimo poi l'abbinamento con carni bianche e leggere di bassa corte.

COLLIO PINOT GRIGIO





I formati disponibili:

0,375

0,500

0,750



1,500

3,00

05

COLLIO PINOT GRIGIO

Vitigno: ottenuto totalmente da uve Pinot grigio, varietà chiamata anche Ruländer quando fu introdotta nella seconda metà dell'800 nel Goriziano. Si dimostrò da subito molto adatta alle marne argillose del Collio, in particolare ai declivi di queste colline. Si distingue da tutte le altre uve per il colore caratteristico che tende al rame. Già nel 1891 a Gorizia raccomandarono «*la sua diffusione per ogni dove si ha mira di produrre vini bianchi fini di primissimo ordine*». Nell'azienda Gradiš'ciutta è presente dal 1975. **Altimetria del vigneto:** le uve si producono nei vigneti di Budignacco, Pozar e di Dragica, ad un'altitudine dai 100 ai 140 metri s.l.m. in terreni costituiti da marne argillose. **Sistema di allevamento:** coltivati a guyot, con produzioni non superiori ai 80 q.li/ettaro. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice. La fermentazione viene svolta in vasche in acciaio a temperatura controllata. Segue poi la conservazione "sur lie" fino ad imbottigliamento. **Colore:** giallo paglierino brillante, con lievi riflessi tendenti al color rame. **Naso:** delicato ed elegante, richiama i sentori vegetali della foglia di pomodoro, della pesca, della mela matura. **Palato:** sapido e gentile, ha nell'equilibrio il suo punto di forza, lasciando un piacevole retrogusto amarognolo che invita ad un nuovo sorso. **Temperatura di servizio:** va servito fresco, attorno agli 9 - 10° C. **Abbinamento:** vino da aperitivo, adatto a tutta la gamma di antipasti, minestre, pesce, sia fritto che al forno, e secondi a base di carni bianche. Può accompagnarsi anche a formaggi saporiti.

COLLIO CHARDONNAY





I formati disponibili:

0,375

0,500

0,750



1,500

3,00

06

COLLIO CHARDONNAY

Vitigno: ottenuto unicamente da uve Chardonnay: vitigno francese (Champagne e Borgogna) importato a fine '800, ma all'inizio confuso spesso col Pinot bianco, tant'è che, oltre ad un riferimento datato 1901, bisognerà aspettare il dopoguerra per trovarlo catalogato singolarmente. Una varietà presente nell'azienda dei Princic dal 1974, adattissima alle marne argillose, dette "ponca" od "opoca", dalle quali provengono queste uve. **Altimetria del vigneto:** i vigneti da cui nasce questo vino si trovano nelle località di Zavognza, Pozar e Bukova, ad un'altitudine che va dai 120 ai 180 metri s.l.m. **Sistema di allevamento:** coltivati a guyot, con produzioni pari a 70-80 q.li/ettaro. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice di uve macerate per 24 ore a 10° C, fermentato poi per l'80% in botti di acciaio a temperature controllate e per il 20% in barrique nuove. Conservato "sur lie" e assemblato prima dell'imbottigliamento. Giallo paglierino di bella saturazione con lievi riflessi verdognoli. **Colore:** giallo paglierino con lievi riflessi dorati. **Naso:** netto ed intenso, che ricorda la mela, la banana, i fiori di acacia, il miele, con leggere sfumature di vaniglia. **Palato:** morbido ed elegante, si apre con una perfetta corrispondenza al naso e chiude con un evidente sentore di vaniglia. **Temperatura di servizio:** va servito non troppo fresco, attorno ai 9 - 10 ° C. **Abbinamento:** vino da aperitivo, adatto ad accompagnare antipasti, minestre asciutte ed in brodo, piatti a base di uova e di pesce. Si sposa molto bene, inoltre, con secondi piatti a base di carni bianche.

COLLIO SAUVIGNON





I formati disponibili:

0,375	✓
0,500	
0,750	✓
1,500	✓
3,00	

07

COLLIO SAUVIGNON

Vitigno: ottenuto unicamente da uve Sauvignon: vitigno francese coltivato nella regione del Sauterne, nel Bordolese, introdotto nel Goriziano a metà '800, dove si «conseguirono risultati superiori a quelli finora raggiunti con tutti gli altri vitigni a uve bianche - disse Giovanni Bolle nel 1891 - nelle terre più fertili, profonde ed un po' argillose delle colline il Sauvignon si palesa di robusta vegetazione e di una produzione costante e regolare». Un'azienda locale lo portò alla Fiera dei vini a Trieste già nel 1888. Isidoro e Robert Princic ce l'hanno dal 1978 e hanno conservato le stesse tipologie di Sauvignon, anche con gli ultimi impianti che risalgono al 1985. «Caratteristica del nostro Sauvignon sono i profumi, non eccessivamente intensi, bensì molto fini ed eleganti» ci tengono a sottolineare.

Altimetria del vigneto: i vigneti da cui nasce questo vino sono a Budignacco, Zavognza, Dragica e Ruttars, ad un'altitudine che va dai 100 ai 180 metri s.l.m. **Sistema di allevamento:** coltivati a guyot, con produzioni pari a 70 - 80 q.li/ettaro. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice di uve macerate per 24-48 ore a basse temperature. La fermentazione viene svolta in vasche in acciaio a temperature controllate. Segue poi la conservazione "sur lie" fino ad imbottigliamento. **Colore:** giallo paglierino di bella saturazione con lievi riflessi verdognoli. **Naso:** intenso e delicato, suggerisce il fiore di sambuco, il peperone, la salvia, chiudendo con sentori di frutta esotica, fra cui l'ananas. **Palato:** al sapore esprime vivacità e freschezza, con una buona struttura. **Temperatura di servizio:** va servito non troppo fresco, attorno agli 8 - 10 ° C. **Abbinamento:** vino da antipasti, piatti al prosciutto, risotti non di carne, soufflè e sfornati di verdura e piatti a base di uova e pesce.

COLLIO RISERVA





I formati disponibili:

0,375

0,500

0,750



1,500



3,00

08

COLLIO RISERVA

Vitigno: è un progetto nuovo, cominciato nel 2009, con cui si produce per la prima volta in azienda il Collio riserva, un bianco vinificato esclusivamente con i vitigni autoctoni Ribolla gialla, Malvasia e Friulano, fermentato in botti di legno da dieci ettolitri. Si riprendendo così quelle antiche tradizioni del Collio che furono inserite inizialmente nel disciplinare del Consorzio nel 1968, codificando un’usanza secolare che vedeva un uvaggio a base della varietà più diffusa - la Ribolla - con l’aggiunta delle altre due varietà più apprezzate dai consumatori: Malvasia istriana e (Tocai) Friulano. Quel «vino bianco del Collio» detto “Coglianer” per il mercato austriaco che a Trieste, come ci ricorda Francesco Babudri in un suo libretto del 1931, «una volta era di prammatica accompagnare alle trippe fumanti dopo la mezzanotte, quando ormai la imposizione del digiuno natalizio era scaduta». Un vino che, inoltre, può definirsi “Riserva” in quanto sottoposto ad un periodo di invecchiamento, compreso l’eventuale affinamento, non inferiore ad un anno. **Altimetria del vigneto:** i vigneti da cui nasce questo vino si trovano nelle località di Bukova sul Monte Calvario e di Ruttars, frazione di Dolegna del Collio, ad un’altitudine dai 120 ai 180 metri s.l.m. **Sistema di allevamento:** coltivati a cordone speronato e a guyot, con produzioni non superiori a 60 q.li/ettaro. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice di uve raccolte in epoca tardiva. La fermentazione tumultuosa viene svolta in acciaio mentre la seconda fase viene svolta in botti di legno da 1.000, in rovere francese e di Slavonia. Qui vi rimane fino ad agosto, momento in cui viene poi imbottigliato. Segue poi un ulteriore affinamento in bottiglia fino a novembre dell’anno successivo per essere messo in commercio dopo due anni dalla vendemmia di produzione. **Colore:** un bellissimo giallo dorato. **Naso:** fine e complesso, fa dell’eleganza il suo punto di forza. Ha un bouquet che ricorda l’albicocca disidratata, la mela e note di crema. **Palato:** morbido ed avvolgente, con un finale persistente, ha evidenti caratteristiche di un vino maturo che può ancora evolversi. **Temperatura di servizio:** va servito non troppo fresco, attorno agli 11 - 12° C. **Abbinamento:** vino da aperitivo o da meditazione se servito piuttosto fresco. A temperatura più elevata è interessante con pesci saporiti al forno, carni bianche in umido o con formaggi stagionati.

COLLIO CABERNET FRANC





I formati disponibili:

0,375	✓
0,500	
0,750	✓
1,500	✓
3,00	

09

COLLIO CABERNET FRANC

Vitigno: ottenuto al 100% da uva Cabernet Franc, un vitigno originario del Bordolese introdotto nel Collio a fine '800, dalla vegetazione molto vigorosa, dove si è subito dimostrato molto resistente alla pioggia e alle intemperie primaverili ed autunnali. **Altimetria del vigneto:** le uve con cui viene ottenuto questo vino vengono prodotte nei vigneti di Zavognza e Bukova, ad un'altitudine che va dai 150 ai 180 metri s.l.m. **Sistema di allevamento:** coltivati a capovolto con produzioni di 70-80 q.li/ettaro. **Vinificazione:** le uve vengono raccolte in epoca tardiva. Vengono poi macerate per circa venti giorni fino ad esaurimento degli zuccheri, facendo follature manuali, per estrarre nel modo migliore tutte le sostanze che le bucce gelosamente custodiscono. Il vino così ottenuto viene poi conservato fino ad imbottigliamento, che normalmente si esegue nell'estate o nell'autunno successivo. **Colore:** rosso rubino nutrito, con marcate orlature violacee che con l'invecchiamento tendono al granato mattone. **Naso:** caratteristico è il profumo intenso ed erbaceo, molto gradevole, che richiama il vitigno. **Palato:** erbaceo è poi anche al palato, sostenuto da corpo ed armonia. Pieno e generoso, distinto e austero. **Temperatura di servizio:** va servito dai 16 ai 20° C, poiché è così che si possono cogliere tutte le sue caratteristiche. **Abbinamento:** vino da carni fredde, della grande cucina, arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e formaggi stagionati.

COLLIO MERLOT





I formati disponibili:

0,375	✓
0,500	
0,750	✓
1,500	✓
3,00	

10

COLLIO MERLOT

Vitigno: ottenuto al 100% da uva Merlot, un vitigno originario del Bordolese, non ancora introdotto nel Collio all'epoca del Congresso enologico del 1891, perciò gli esperti dell'epoca ritennero «*utile di sperimentare la coltura del Merlot anche nella nostra provincia*». Il Marzotto nella sua “Ampelografia del Friuli” del 1923 scriveva che quest'uva «*dà vino di qualità sceltissima, pronto al consumo, profumato*». **Altimetria del vigneto:** il vino nasce da uve prodotte nei vigneti Dolgi Breg e Calvario ad un'altitudine di 170 metri s.l.m. in terreni denominati “ponca”. **Sistema di allevamento:** coltivati a guyot con produzioni di 70-80 q.li/ettaro. **Vinificazione:** le uve vengono raccolte a mano, normalmente nella terza decade di settembre. Le stesche vengono diraspate e lasciate a macerare sulle bucce per circa venti giorni a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino viene affinato, una parte in contenitori di acciaio e una parte in botti di legno. L'imbottigliamento viene eseguito nella primavera successiva. **Colore:** rosso rubino. **Naso:** caratteristico è il profumo intenso, leggermente erbaceo e che richiama i frutti di sottobosco. **Palato:** sapore asciutto, un po' amarognolo ma armonico, denota grande struttura e morbidezza. **Temperatura di servizio:** va servito dai 16 ai 20° C, per apprezzare tutte le sue caratteristiche. **Abbinamento:** ottimo con arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile, selvaggina e formaggi stagionati.

COLLIO
ROSSO
RISERVA





I formati disponibili:

0,375

0,500

0,750



1,500



3,00

11

COLLIO ROSSO RISERVA

Vitigno: tipico uvaggio bordolese, ottenuto al 70% da uve Merlot, al 25% da Cabernet Franc e al 5% da Cabernet Sauvignon. Tutti vitigni introdotti nel Collio a metà '800, che al momento del IV Congresso Enologico austriaco (1891) risultavano coltivati «su scala piuttosto vasta nel Goriziano (...) riuscendo benissimo, sia per quantità che per qualità, nelle parti più basse del Collio». Un simile uvaggio dell'annata 1878, chiamato Borgogna, fu da un'azienda isontina portato con successo ad una Fiera dei vini nel 1888. **Altimetria del vigneto:** i vigneti da cui nasce questo vino sono situati a Dolgi Breg, Zavognza, e Bukova e Ruttars, ad un'altitudine che varia dai 150 ai 180 metri s.l.m. **Sistema di allevamento:** coltivati a guyot con produzioni di 50 - 70 q.li/ettaro. **Vinificazione:** Le uve vengono raccolte in epoca tardiva. Vengono poi macerate per circa 10 - 15 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri, facendo ripetute follature manuali. Il vino viene poi affinato in botti di rovere per circa dodici mesi, imbottigliato a novembre dell'anno successivo e quindi invecchiato in bottiglia ancora per un anno. **Curiosità:** il Collio rosso Riserva viene prodotto esclusivamente nelle annate speciali. **Colore:** rosso rubino intenso, con lievi riflessi granati. **Naso:** intenso ed armonico, ricorda in particolare il lampone, la viola, il fiore del glicine, la mora di rovo, la pietra focaia, l'erba appena falciata, l'amarena. **Palato:** armonico ed equilibrato, avvolgente al palato con lunghe ed intense sensazioni. Lascia in finale la bocca pulita ed asciutta per la piacevole tannicità. **Temperatura di servizio:** va servito dai 18 ai 20° C. **Abbinamento:** ottimo con la carne alla brace, si esalta con la selvaggina, cotta in umido o arrosto.

VENEZIA GIULIA REBUS





I formati disponibili:

0,375

0,500



0,750

1,500

3,00

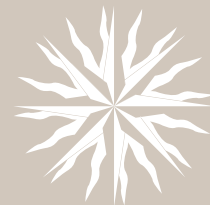


12

VENEZIA GIULIA REBUS

Vitigno: il “Rebus” nasce dall’assemblaggio di diverse uve: Picolit, Verduzzo, Moscato, Ribolla e Malvasia. Uve note per la loro attitudine a dare grandi passiti, come il Picolit, “vino santo” apprezzato già nel ‘700 in tutte le corti europee e paragonato per bontà, dagli scrittori del passato, al Tokaj ungherese. Altro antico vitigno friulano è il Verduzzo che nel Comune di Nimis dà un vino detto “Ramandolo” di sapore dolce aromatico, molto profumato e di color giallo-caramello con riflessi dorati. Alcuni secoli fa, come testimonia Antonio Musnig (1781), anche Ribolla e Malvasia venivano vinificate dolci: «alla Ribolla va concesso il primo posto per dolcezza» scriveva. Alberto Levi, nel 1877, ci ricorda la Ribolla dolce del Coglio, e il Libutti, nel 1913, della Malvasia istriana diceva che «in condizioni di terreno e di clima più propizie l’uva di Malvasia serve a confezionare anche vini da dessert». Stessa cosa per il Moscato, con cui a Trieste si faceva nel ‘700 un vino liquoroso e in Istria ancor oggi si fanno vini dolci con diversi Moscati. Lo si produce dal 2004 ed è stato scelto il nome “Rebus” per la diverse tipologie di uve utilizzate e per l’etichetta che è un vero e proprio indovinello, risolto il quale si scoprono i vitigni da cui è composto. **Altimetria del vigneto:** i vigneti da cui nasce questo vino si trovano a Bukova, Zavognza e Dolgi Breg, ad un’altitudine di 120 a 180 metri s.l.m. in terreni calcarei (marne ed arenarie) che nel Collio sono denominati “ponka”. **Sistema di allevamento:** coltivati a guyot, con produzioni non superiori a 50 - 70 q.li/ettaro. **Vinificazione:** dopo oltre due mesi di appassimento in cassette in stanze ventilate, si è eseguita la pressatura. Quindi, dopo una breve decantazione ed il travaso è iniziata una lenta fermentazione, che è proseguita fino agli inizi di maggio. Successivamente il vino è stato affinato in botti di legno fino all’imbottigliamento. **Colore:** giallo dorato carico, molto intenso. **Naso:** mediamente intenso, pulito, con profumi di frutta candita e di fichi secchi. Armonico ed equilibrato, avvolgente al palato con lunghe ed intense sensazioni. Lascia in finale la bocca pulita ed asciutta per la piacevole tannicità. **Palato:** è caratterizzato da una dolcezza ben calibrata, con retrogusto pulito. **Temperatura di servizio:** va servito fresco, attorno ai 10° C. **Abbinamento:** classico vino da dessert, che si sposa molto bene con biscotti e pasticceria secca, oppure in abbinamenti più impegnativi, con dei formaggi di media stagionatura ed erborinati, nonché patè di fegato d’oca o di anatra. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

GRADIS'CIUTTA



Azienda Agricola Gradis'ciutta
Loc. Giasbana, 32/a
34070 San Floriano del Collio (GO)
T. +39 0481 390237
F. +39 0481 393433
info@gradisciutta.com
www.gradisciutta.eu