



GRADIS'CIUTTA

Indice

La storia dell'azienda	2
Il Collio	3
La produzione	4
Il processo di conversione al Biologico	5
Sinefinis	6
Gradis'ciutta in numeri	7
Web, social e contatti	7
Schede tecniche	8





La storia dell'azienda

Gradis'ciutta nasce quando Robert Princic, finiti gli studi in Enologia e Viticoltura a Conegliano, nel 1997 decide all'età di 20 anni di dare un nome al lavoro della terra che la sua famiglia aveva portato avanti da generazioni. Prima suo nonno, poi suo padre, avevano acquistato alcuni terreni per produrre uva che poi vendevano a terzi: la svolta aziendale è stata data da Robert che ha deciso di creare un proprio brand per raccontare la propria passione per il territorio ed il vino. Il nome scelto da Robert, Gradis'ciutta, è ripreso da quello della località nel cuore del Collio da secoli generosa di ottime uve e strettamente legato alla storia della sua famiglia: una chiara dichiarazione di attaccamento alla terra, identità familiare e passione per la viticoltura. Tutte queste caratteristiche si legano a doppio nodo e su cui si fondano tutte le attività dell'azienda.

Oggi, grazie al lavoro di tutta la famiglia, "Gradis'ciutta" è arrivata a 25 ettari vitati, su un totale di 35, nei Comuni di San Floriano del Collio, Gorizia, Capriva del Friuli e Dolegna del Collio. Questa scelta non è casuale, anzi, date le peculiarità del territorio si fonda sulla volontà di esprimere in pienezza le caratteristiche del Collio e delle sue colline.

Supportato costantemente dagli instancabili genitori, Robert ha fatto crescere l'attività, 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.

L'attuale sede di Gradis'ciutta è a Giasbana, località di San Floriano del Collio, dove è stata costruita una cantina che rappresenta il punto di arrivo di molti anni di lavoro. Quello che inizialmente era un semplice capannone che serviva sia per il ricovero degli attrezzi e dei trattori che per la vinificazione, ora è diventato una costruzione frutto di un equilibrato connubio fra tecnologia, ecosostenibilità e ciò che si può conservare della tradizione: travature di legno, mattoni e tegole recuperati da demolizioni di vecchie





GRADIS'CIUTTA

case rurali si fondono alle moderne tecnologie di vinificazione e ad impianti fotovoltaici che servono a dare energia a tutte le attività della struttura. Ogni area della sede rappresenta amore per il territorio, i grandi tavoli della sala degustazione, ad esempio, sono stati prodotti con legno proveniente dai boschi del Collio.

Per la vinificazione dei prodotti vengono usati sia contenitori in acciaio che botti in legno di rovere, per l'affinamento di alcuni vini.

La crescita dell'azienda non intende arrestarsi e molto sono i progetti di sviluppo. Tra pochi mesi "Gradis'ciutta" metterà a disposizione dei suoi ospiti una struttura ricettiva che nasce dal recupero di un palazzo del '400, ormai abbandonato, e che sorge esattamente nel cuore dei terreni dell'azienda. Robert vuole così offrire un'esperienza immersiva tra vigneti, profumi, sapori e la caratteristica ospitalità della famiglia Princic.

Il Collio

Il Collio, prima zona del Friuli Venezia Giulia ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata, è incastonato tra il fiume Isonzo, il fiume Judrio e la corona delle Alpi Giulie. La qualità dei vini prodotti è conseguenza di un microclima perfetto per lo sviluppo di una viticoltura: un clima mite e temperato, grazie alla presenza di pendii che si sviluppano quasi ininterrottamente, presentando ampie superfici esposte a mezzogiorno. Inoltre, la prossimità delle Prealpi Giulie costituisce un riparo dai venti freddi, mentre la vicinanza della costa adriatica favorisce le escursioni termiche estive.

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.

In questo territorio vengono coltivati i vigneti dell'azienda Gradis'ciutta, dislocati in diversi appezzamenti e a differenti altitudini: questo 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.





GRADIS'CIUTTA

Il nome locale dato al terreno del Collio è “Opoca” o “Ponca” ed è 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.

La Ponca è il vero segreto dei vini del Collio, perfetta per l’alta piovosità del territorio grazie alle grandi capacità di drenaggio, conserva al proprio interno delle ridotte quantità di acqua, estremamente arricchite dalla mineralità del suolo, le quali si rivelano fondamentali nei momenti di siccità o di temperature particolarmente elevate. Non è un caso quindi che il disciplinare della DOC prevede che per certificare i vini, questi debbano provenire esclusivamente dalle colline (al di sopra dei 50 metri s.l.m.), dato che solo qui si può trovare questo terreno unico e speciale.

Robert Princic è legato a doppio filo con il Collio: oltre a essere la terra in cui è nato e dove ha fondato la sua azienda, per sei anni ha rivestito anche la carica di Presidente del Consorzio di tutela vini Collio.

La produzione

Seguendo la tradizione locale e il profondo legame con il territorio l’azienda coltiva varietà autoctone e vitigni internazionali che in ogni caso hanno in Collio una storia secolare.

La Ribolla gialla, la Malvasia e il Friulano (ex Tocai) sono le principali varietà da cui si ricavano vini in purezza, mentre altre varietà, come ad esempio Moscato, Picolit e Verduzzo, vengono usate per ottenere uvaggi ed assemblaggi.

Accanto a questi, Gradis’ciutta produce 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 viene prodotto anche un tipico uvaggio bordolese.





GRADIS'CIUTTA

Punte di diamante della produzione sono gli uvaggi bianchi: il Bràtinis ed il Collio Riserva, due blend che esprimono la creatività di Robert e la sua personale visione di vino e territorio. Il Bràtinis, da anni portabandiera dell'azienda, viene prodotto con le varietà internazionali bianche, a dimostrazione di quanto la qualità che queste varietà esprimono in Collio sia unica, più volte premiata (EX...). Il Collio Riserva è invece l'ultimo nato fra i vini della linea Gradis'ciutta: per crearlo Robert si è ispirato alla storia e alla tradizione di quei bianchi del Collio che venivano venduti nei secoli passati sui mercati della mitteleuropa, nobilitandolo però con le moderne conoscenze e con un lungo affinamento in bottiglia, a dimostrazione di quanto i vini del territorio siano capaci di evolvere nel corso degli anni.

Dal 2009 tutti i vini Doc Collio vengono imbottigliati utilizzando una bottiglia dalla forma particolare, scelta da un gruppo di viticoltori della zona per distinguersi sul mercato: la "bottiglia Collio", rispetto ad altre, ha un impatto ambientale minore, è più leggera ed è adatta a essere tappata solo con tappi di sughero di alta qualità.

Il processo di conversione al Biologico

Con l'annata 2018 l'azienda Gradis'ciutta ha ottenuto la certificazione biologica: un grande traguardo aziendale frutto della costanza di 10 anni di lavoro che avevano come obiettivo quello di produrre dei vini che rispettassero il territorio e tutte le persone impegnate nella cura dei vigneti.

È proprio per sposare concretamente questi valori che nel 2008 Robert Princic ha deciso di approcciarsi per la prima volta al mondo del bio, iniziando un processo di conversione dei vigneti del Collio, zona non facile per questo tipo di lavorazione a causa dell'alta piovosità e dove le precipitazioni medie vanno dai 1000 ai 1400 mm l'anno (numeri molto simili alla Borgogna).

Aver ottenuto 10 anni dopo la certificazione biologica è quindi il risultato di una costante attenzione nell'osservazione del vigneto e delle condizioni meteorologiche, per agire con tempestività e nei modi giusti salvaguardando la salute delle piante. In questo senso è stato fondamentale l'approccio scientifico al lavoro, con l'installazione di





GRADIS'CIUTTA

centraline nei vigneti che permettevano allo staff di analizzare costantemente i dati e di conseguenza effettuare trattamenti mirati con le quantità di zolfo e rame ammissibili per la certificazione bio.

Il progetto aziendale volto al mondo del biologico e del rispetto della natura, si completa con l'utilizzo in azienda di fonte di energia rinnovabile e con presenza di alveari a ridosso dei vigneti.

Sinefinis

Quando Robert Princic decide di approfondire i suoi studi durante un master in wine business conosce Matjaz Cetrtic, un compagno di studi che vive nella regione del Brda in Slovenia: come tesi di laurea decidono di creare un vino che unisca le due zone vitivinicole del Collio e del Brda, che un tempo appartenevano alla stessa area di produzione e le quali successivamente sono state divise dal confine.

In segno di unione dei due territori, nasce Sinefinis, il cui termine di ispirazione latina indica qualcosa senza confini e fine: una Ribolla Gialla spumantizzata, prodotta con uve di Ribolla italiana e Rebula slovena e con metodo classico, con rifermentazione in bottiglia e lungo affinamento sui lieviti.

Utilizzata spesso anche per sigillare gli incontri tra Capi di Stato europei, Sinefinis può definirsi un vino "Made in Europe".





GRADIS'CIUTTA

Gradis'ciutta in numeri

Bottiglie 200.000

Impiegati 9

Superficie 35 ettari

Certificazione biologica dal 2018

Mercati:

- USA 35%
- Europe:
- Italy 45%
- Belgium 5%
- Germany 5%
- Others 3%
- Japan 4%
- Australia 2%

Web, social e contatti

www.gradisciutta.eu

www.sinefnis.com

Facebook @Gradisciutta

Instagram @Gradisciutta

Az. Agr. Gradis'ciutta

Loc. Giasbana, 32/a 34070 S.Floriano del Collio (GO)

pr@gradisciutta.com

T. +39 0481 390237

F. +39 0481 393433





GRADIS'CIUTTA



COLLIO RIBOLLA GIALLA

Vitigno: ottenuto al 100% da uva Ribolla gialla, il vitigno forse più antico del Collio.

Vinificazione: tradizionalmente le uve vengono macerate per 24 ore, dopo di che pressate e fermentate a temperature controllate. I vini vengono conservati “sur lie” fino ad imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: Un vino con una bella tonalità giallo paglierino tenue e un naso molto fresco e immediato. Si riconoscono i tipici aromi varietali di agrumi e mela verde, con sentori di foglia di the e glicine sullo sfondo. Bellissimo l'ingresso sul palato. La progressione è lineare e succosa e il finale rimanda alle note decise e minerali del limone. Un vino dai sapori intensi, come è tipico delle vigne in collina sulle marni e arenarie, e una buona esposizione al sole.

Temperatura di servizio: va servito fresco, attorno a 8 - 10° C.

Abbinamenti: 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.

Parole chiave | Vista: giallo paglierino tenue brillante | **Naso:** fresco, mela verde, foglia di the, floreale | **Palato:** fresco, progressione succosa, finale deciso





GRADIS'CIUTTA



COLLIO PINOT GRIGIO

Vitigno: ottenuto totalmente da uve Pinot grigio, una varietà introdotta nella prima metà dell'800 nel Goriziano e che dimostrò da subito molto adatta alle marne argillose del Collio.

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.

Caratteristiche organolettiche: Questo vino mostra la classica tonalità paglierino vivace e lucente della varietà. Al naso, lo spettro aromatico spazia dalla pera al forno alle spezie dolci, fino ad arrivare alle note floreali e ai sentori di erbe aromatiche. Sul palato si alternano la pesca dolce matura e il melone, con un centro bocca rotondo e cremoso e un finale con un tocco di nocciola. Un vino di buon corpo, con sensazioni acide e fruttate ben equilibrate, realizzato con basse rese e piena maturità delle uve.

Temperatura di servizio: va servito fresco, attorno agli 8 - 10° C. (47-50° F).

Abbinamenti: vino da aperitivo, adatto a tutta la gamma di antipasti, minestre, pesce e secondi a base di carni bianche. Può accompagnarsi anche a formaggi saporiti.

Parole chiave | **Vista:** giallo paglierino vivace | **Naso:** complesso; pera al forno, spezie dolci, floreale, erbe aromatiche | **Palato:** pesca e melone, rotondo e morbido, buon corpo, acido e fruttato





GRADIS'CIUTTA



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.

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.

Caratteristiche organolettiche: Si presenta con un giallo paglierino di media intensità e note varietali molto piacevoli al naso, con sentori di fiori di acacia e mandorle dolci. Il palato, di grande respiro, rivela frutti gialli maturi e una progressione solida e strutturata che conduce a un finale lungo e minerale. Un vino di grande profondità e dalle intense note minerali tipiche dei vini vecchi e dei vigneti di collina.

Temperatura di servizio: va servito freddo, attorno a 8 - 10° C (45 - 50° F) poiché è così che si può cogliere tutta la sua fragranza.

Abbinamenti: vino da aperitivo, da antipasti come il prosciutto di San Daniele, da minestre e da primi piatti. Si sposa perfettamente anche con il formaggio Montasio e si abbina con efficacia a piatti a base di pesce al forno.

Parole chiave | Vista: giallo paglierino di media intensità | **Naso:** fiori di acacia; mandorle dolci | **Palato:** frutti gialli maturi, buona struttura, finale lungo e minerale





GRADIS'CIUTTA



COLLIO CHARDONNAY

Vitigno: ottenuto unicamente da uve Chardonnay: vitigno francese importato a fine '800, una varietà, adattissima alle marni argillose.

Vinificazione: ottenuto da pressatura soffice di uve macerate per 24 ore a 4° C, fermentato poi per l'80% in botti di acciaio a temperature controllate e per il 20% in botti grandi. Conservato "sur lie" e assemblato prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: In questo vino si ritrovano i profumi di mela gialla matura e di fiori tipici dell'interpretazione fatta nel Collio di questa varietà internazionale. Fresco e piacevole l'ingresso nel palato, buona la presenza in bocca. Il finale è morbido e ricorda la crosta di torta di mele. Un vino elegante, frutto di un'interpretazione ben dosata della varietà con un delicato carattere "sur lies".

Temperatura di servizio: attorno ai 9 - 10° C (47-50 F°).

Abbinamenti: 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.

Parole chiave | Vista: paglierino tenue | **Naso:** delicato, mela gialla, floreale | **Palato:** fresco, finale morbido, delicato carattere "sur lies"





GRADIS'CIUTTA



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.

Vinificazione: tradizionalmente le uve vengono crio macerate per 24 ore, dopo di ché pressate e fermentate a temperature controllate. I vini vengono conservati “sur lie” fino ad imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Inconfondibile è il suo bouquet piacevole, estremamente varietale con profumi di agrumi e di erbe aromatiche. Al 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 (46 - 50° C). Poiché è così che si può cogliere tutta la sua fragranza.

Abbinamenti: 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.





GRADIS'CIUTTA



COLLIO SAUVIGNON

Vitigno: ottenuto unicamente da uve Sauvignon: vitigno francese introdotto nel Goriziano a metà '800.

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.

Caratteristiche organolettiche: Un sauvignon dall'affascinante tonalità giallo paglierino brillante che si fa notare per l'accattivante complessità aromatica. Il naso è dominato dai fiori bianchi con note di litchi, a cui seguono la salvia, il pomodoro verde e un tocco di alloro e fiori di primavera. Complesso nei profumi, ma senza mai eccedere. In bocca è molto fresco, con un volume notevole nel centro bocca. Nel finale emerge la succosità del frutto, bilanciata da un tocco minerale. Un sauvignon molto tipico dell'interpretazione del vitigno nel Collio, completamente diverso dalle versioni internazionali della Loira o di Marlborough, in Nuova Zelanda.

Temperatura di servizio: va servito non troppo fresco, attorno agli 8 - 10 ° C. (45 - 50 ° F).

Abbinamenti: vino da antipasti, piatti al prosciutto, risotti non di carne, soufflè e sfornati di verdura e piatti a base di uova e pesce.

Parole chiave | Vista: giallo paglierino tenue brillante | **Naso:** complesso, elegante; litchi, fiori di primavera, salvia, alloro | **Palato:** fresco, buon volume, frutto succoso, finale minerale





GRADIS'CIUTTA



COLLIO BIANCO BRÀTINIS

Vitigno: Il Collio Bianco “Bratinis” prosegue la tradizione del passato, regolata poi anche con il disciplinare della Doc nel 1968. Oggi, che ogni produttore può metterci la sua creatività, Robert Princic produce il “Bratinis” utilizzando uve Chardonnay, Pinot Grigio e Sauvignon in percentuali diverse, tutte provenienti dalle marni argillose del Collio. Il nome deriva dalla località in cui vengono raccolte parte delle uve.

Vinificazione: ottenuto da pressatura soffice di uve raccolte in epoca tardiva. La fermentazione viene svolta parte in vasche in acciaio e parte in botti grandi a temperatura controllata. Segue poi la conservazione dei vini “sur lie” fino ad imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: Il colore è paglierino vivace e al naso è fresco e complesso, con fragranze che spaziano dai fiori di primavera alla dolcezza dei frutti gialli. Sul palato il vino parte morbido e rotondo per poi svilupparsi succoso e fruttato e virare verso un finale preciso dai sentori di ananas e mango.

Temperatura di servizio: servire fresco, attorno ai 9-10° C (47-50° F).

Abbinamenti: 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 carni bianche.

Parole chiave | Vista: Paglierino vivace | **Naso:** Complesso con fiori di primavera e frutti gialli | **Palato:** Ingresso morbido, progressione succosa, finale di frutta tropicale





GRADIS'CIUTTA



COLLIO BIANCO RISERVA

Vitigno: Un progetto 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.

Vinificazione: ottenuto da pressatura soffice di uve raccolte in epoca tardiva. La prima fermentazione viene svolta in acciaio mentre la seconda fase viene svolta in botti di legno 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 quindi dopo due anni dalla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche: Alla vista si presenta con una tenue tonalità oro e al naso con un delicato profumo floreale, sentori di fiori di lime, acacia, lillà e un'accattivante nota salina. Il palato è vibrante e intenso, di grande profondità, e culmina con un finale concentrato in cui le note agrumate vengono bilanciate da sensazioni di frutti gialli maturi.

Temperatura di servizio: va servito non troppo fresco, attorno agli 11 - 12° C.

Abbinamenti: 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.

Parole chiave | Vista: Oro pallido | **Naso:** Fiori di lime e acacia con una nota salina | **Palato:** Intenso, sapori concentrati, finale lungo, evoluzione in corso





GRADIS'CIUTTA



COLLIO CABERNET FRANC

Vitigno: Ottenuto al 100% da uva Cabernet, questo vitigno dalle origini Bordesesi è stato introdotto nel Collio a fine 800. Questa varietà è resistente alla pioggia ed alle intemperie primaverili ed autunnali.

Vinificazione: le uve vengono raccolte in epoca tardiva e vengono macerate per venti giorni fino alla fine della prima fermentazione.

Caratteristiche organolettiche: Il colore è rubino profondo con sprazzi di giovinezza dalle tonalità violacee. Il naso, fresco e immediato, si apre con aromi floreali e prosegue con le classiche note del cabernet franc di liquirizia dolce e peperone rosso. Il palato regala un sentore deciso e preciso di mora a cui segue una chiusura leggera, secca e tannica. Un rosso versatile e moderno che si esprime al meglio leggermente fresco.

Temperatura di servizio: servire dai 16-20 ° C (50-65° F).

Abbinamenti: vino da carni fredde, della grande cucina, arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e formaggi stagionati.

Parole chiave | Vista: Profondo, rubino giovane | **Naso:** Tratti varietali distintivi di fiori, liquirizia e peperone | **Palato:** Fresco, deciso e secco





GRADIS'CIUTTA



COLLIO MERLOT

Vitigno: Ottenuto al 100% da uva Merlot, un vitigno originario del Bordolese, introdotto nel Collio nel 1891.

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano, normalmente nella terza decade di settembre. Le stesse vengono diraspate e lasciate a macerare sulle bucce per circa venti giorni. Dopo la svinatura, il vino viene affinato, una parte in contenitori di acciaio e una parte in botti di legno.

Caratteristiche organolettiche: Nel calice questo Collio Merlot classico si presenta con una tonalità rubino brillante di media intensità e seducenti aromi di brandy alla ciliegia con rimandi a fiori scuri e pepe verde. Il palato rivela tannini maturi e succosi e un frutto dall'eleganza sobria. Il finale è morbido e rotondo.

Temperatura di servizio: va servito dai 16 ai 20° C (52°-70° F).

Abbinamenti: indicato con primi piatti saporiti, carni rosse, arrosti, cacciagione alla brace e formaggi semi-stagionati.

Parole chiave | Vista: Brillante, rubino di media intensità | **Naso:** Frutti rossi e fiori scuri | **Palato:** Tannini maturi, finale morbido, elegante





GRADIS'CIUTTA



MONSVINI

Vitigno: tipico uvaggio bordolese, ottenuto da uve Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Le uve provengono dal territorio della Vecchia Contea di Gorizia, oggi in parte sul versante Italiano e in parte sul versante Sloveno, da vigneti che fino al 1980 erano compresi nell'impero austriaco.

Vinificazione: le uve sono raccolte in epoca tardiva. Vengono poi macerate per circa 10 - 15 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Il vino, affinato in botti di rovere per circa dodici mesi, è imbottigliato a novembre dell'anno successivo e quindi invecchiato in bottiglia ancora per un anno.

Caratteristiche organolettiche: Questo uvaggio dominato dal merlot ha una percentuale di uve parzialmente appassite che infonde al vino profondità e sostanza e arricchisce il naso di una complessità maggiore. La sfumatura rubino carminio rivela un'abbondante estrazione di colore, confermata dalla concentrazione sul palato. Gli aromi rimandano a cioccolato fondente e viole, con sensazioni di alloro e the nero. La struttura solida poggia sul frutto e sulla trama finemente tannica e il finale elegante richiama i frutti di bosco.

Temperatura di servizio: servire tra i 18°-20° C (65°-70° F.)

Abbinamenti: ottimo con la carne alla brace, si esalta con la selvaggina, cotta in umido o arrosto.

Parole chiave | Vista: Sfumature rubino carminio | **Naso:** Cioccolato fondente, viole, alloro e the nero | **Palato:** Struttura solida, tannini eleganti, frutti di bosco

