

## Friulano Sot la Mont 2023

Friuli Isonzo D.O.C.



*La brezza fresca che arriva dal mare porta sollievo dalla calura estiva nella vigna “Sot la Mont”, adagiata ai piedi del colle di Medea; la vecchia vigna di Friulano ondeggia languida tingendo gli acini di quell’oro verde che si ritrova nel calice. All’ombra del vecchio albero lo sguardo spazia sulla quella terra un tempo tormentata, contesa, che oggi si fa ricordo nel silenzio quieto di un pomeriggio estivo.*

*Ma nel silenzio il profumo del vino arriva con cristallina sincerità, cancellando i confini umani affidandosi a quelli naturali: quel covone di fieno che asciuga al sole, il fiore giallo che attende la notte per mostrare la sua audacia olfattiva, la magnolia dolce e accogliente, il frutto ormai maturo pronto per essere raccolto. La frontiera si fa labile di fronte allo sfoggio di frutta secca e di spezie che il Friulano prende in prestito dalle terre limitrofe, creando un vortice olfattivo degno del miglior viaggiatore.*

*Al sorso è la più proverbiale madeleine di Proust, ma stavolta declinata in memoria collettiva invece che individuale. Un’eterea potenza, un’eleganza di asburgica finezza, che non possono prescindere dalle saline e dai moli. Ed ecco che i confini si dissolvono definitivamente nella lunga persistenza, in cui il calore alcolico della terra si incontra e si diluisce con la fredda e salata Bora dell’Adriatico.*

*Da abbinare a un piacevole momento di quiete.*

## Friulano 2023

### Friuli Isonzo D.O.C.

Brilla nel calice con la sua veste oro verde. L'attacco olfattivo porta il profumo del campo estivo: fieno, fiori gialli, camomilla, ginestra fino allo sbocciare della magnolia; l'agrume è dolce e maturo e si sposa con leggeri toni di frutta secca che richiamano la nocciola e la mandorla fresca; rinfrescanti arie balsamiche di eucalipto esaltano il tocco speziato dello zenzero fresco, chiude morbido su sensazioni di pesca bianca e susine mature.

Sorso pieno, potente e di struttura; elegante e avvolgente grazie alla perfetta gestione alcolica ben bilanciata da nette sensazioni fresco sapide. Finale lungo e piacevolmente ammandorlato.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Venezia Giulia Orientale, Medea.

#### UVE

Friulano.

#### ETÀ VIGNETI

50 anni.

#### TERRENI E CLIMA

La zona geografica, delimitata ricade nella parte Orientale della regione Friuli Venezia Giulia in Provincia di Gorizia, si presenta come un altopiano dolcemente digradante dalle colline del Collio e del Carso verso il mare Adriatico.

L'altopiano dell'Isonzo è una finestra aperta ai venti e alle brezze d'origine marittima e continentale. La bora fredda e secca proveniente dai Balcani s'alterna allo scirocco caldo e umido che spira dall'Adriatico: una continua modulazione climatica con una prevalente influenza mitigatrice del mare.

Le uve sono coltivate su un terroir molto diversificato. I terreni dell'alta pianura isontina sono principalmente calcarei, fortemente decalcificati, ma non completamente permeabili con presenza di ghiaie rosse e con uno strato terroso ferrettizzato di quasi un metro. Nella bassa pianura isontina e lungo i corsi dell'Isonzo e dello Judrio si nota la presenza di ghiaie bianche. Terreni ghiaiosi, caratterizzati da forte permeabilità, forte aerazione, accentuati processi ossidativi, modesta presenza di humus, debole capacità di trattenuta idrica.

Il buon irraggiamento solare e le sensibili escursioni termiche diurne della zona aiutano la maturazione lenta della vite, che dà uve solide e bilanciate, ricche di gusti e di aromi.

#### PRIMA ANNATA

1952.

#### CERTIFICAZIONI



Conversione  
Biologico

#### VIGNETO

Allevamento Cappuccina. Densità di circa 4500 piante per ettaro. I vigneti non producono mediamente più di kg 3.5-4 di uva per ceppo.

#### ANNATA

L'annata 2023 si è caratterizzata da un andamento climatico molto imprevedibile caratterizzato da una prima parte della stagione con piogge frequenti accompagnate anche da fenomeni pesanti con grandinate che hanno colpito a macchia di leopardo un po' tutta la Regione, l'attenzione quindi è stata rivolta soprattutto a contenere in vigneto l'insorgere delle principali malattie (peronospora e oidio). Grazie a interventi mirati e tempestivi siamo riusciti a portare in cantina uve di buona qualità, la vendemmia iniziata a fine agosto con i bianchi. Una generale soddisfazione per i vini che risultano forse un po' magri ma di grande freschezza e bevibilità.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I vini fermentano con lieviti selezionati e non in maniera spontanea per evitare fermentazioni complicate. Permanenza sui lieviti selezionati per 4 mesi con bâtonnage settimanali. Malolattica spontanea. Le filtrazioni sono minime e fatte per dare al consumatore finale vino limpido e pulito. Maturazione in acciaio e affinamento in acciaio per almeno 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 5 mesi prima di essere messo in commercio.

#### DATI ANALITICI

Alcol 13.5% vol.; pH 3.75; Acidità Totale (in acido tartarico) 3.53 g/l.

#### A TAVOLA

Scaloppine ai funghi, involtini di pesce spada, tagliere di salumi. Da servire a 10-12 °C.

#### PACKAGING

Bottiglie leggere da 440 gr. e cartone riciclat