

Denominazione

Friuli Colli Orientali

Annata | *Vintage* | *Jahrgang*

2018

Alcol | *Alcohol* | *Alkohol*

13 %

Acidità | *Total acidity* | *Sure*

4,5

Vitigni | *Varietal profile* | *Rebstore***Friulano****N° ceppi per ettaro**

6500/h – Guyot

Raccolta | *Picking* | *Lese*Manuale | *manual harvest* | *Handlese***Quintali per ettaro** | *per hectare* |
pro Hektar

40/60q

Bottiglie prodotte

4000

Età della vigna | *age of the vineyards* |
*Alter des Weinbergs*Varie | *Various* | *Unterschiedlich***Terreno** | *Soil* | *Boden*

Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

*Marly-sandstone flysh (Ponca)**Mergel-Sandstein Flysch (Ponca)***Vinificazione***Production* | *Ausbau*

Pressatura soffice delle uve e affinamento per 10 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio.

*Soft pressing of the grapes and ageing for 10 months in new and second passage barriques.**Schonende Pressung und 10 monatiger Ausbau in neuen und 2-jährigen Barriques.***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung*

Una gradevole espressione olfattiva in cui si riconoscono eleganti profumi di frutta estiva e agrumi freschi, è accentuata da un aspetto molto energico. Dal centro bocca emerge un contrasto tra freschezza e spessore che si conclude in un finale piacevolmente amaricato e gustoso al ricordo di bergamotto e rabarbaro.

*Very elegant bouquet, with scents of summer fruits and fresh citrus fruits, that is supported by his powerful and vibrant character. On the palate perfect contrast between the freshness and the rich and full body. Pleasant notes of bergamot and rhubarb on the finish.**Sehr angenehm elegant in der Nase, mit Noten von Sommerfrüchten und frischen Zitrusfrüchten, die durch seine Lebhaftigkeit betont werden. Am Gaumen ein guter Kontrast zwischen seinem frischen und wuchtigen Charakter, der im Abgang mit Noten von Bergamotte und Rhabarber bezaubert.***Abbinamenti** | *Pairings*
| *Essenbegleitungen*Carni bianche, scampi. | *White meat, scampi* | *Weißes Fleisch, Kaisergranat*

Denominazione

Friuli Colli Orientali

Annata | *Vintage* | *Jahrgang*

2018

Alcol | *Alcohol* | *Alkohol*

14,5 %

Acidità | *Total acidity* | *Sure*

5,5

Vitigni | *Varietal profile* | *Rebstore*Chardonnay, Pinot Bianco,
Friulano, Sauvignon**N° ceppi per ettaro**

6000/h – Guyot

Raccolta | *Picking* | *Lese***Manuale** | *manual harvest* | *Handlese***Quintali per ettaro** | *per hectare* |
pro Hektar

50/60q

Bottiglie prodotte

6000

Età della vigna | *age of the vineyards* |
*Alter des Weinbergs*Varie | *various* | *Unterschiedlich***Terreno** | *Soil* | *Boden*Prevalentemente Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)
Mainly marly-sandstone flysh (Ponca)
*Hauptsächlich Mergel-Sandstein Flysch (Ponca)***Vinificazione***Production* | *Ausbau*

Pressatura soffice delle uve e affinamento di 10 mesi in barriques di terzo passaggio e acciaio.

*Soft pressing of the grapes and ageing for 10 months in third passage barriques and stainless steel tanks.**Schonende Pressung und 10 monatiger Ausbau in 3-jährigen Barriques und Edelstahl.***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung*

Si presenta giallo carico, brillante e fitto. Pur essendo il bianco entry level di casa Meroi, esprime profumi piuttosto articolati nei quali è possibile riconoscere nettamente la frutta matura. Al palato è caldo e suadente, vellutato. In prima battuta sottile e compatto, cresce ampio e minerale in perfetto equilibrio.

*The colour is a clear, bright and dense yellow. Even through it is the entry level white wine of Meroi, it expresses rather articulated fragrances with clear nuances of ripe fruits. The wine is smooth and silky on the palate. In the first instance it is fine and elegant, it grows bright and rich in perfect balance with a mineral taste.**Der Wein präsentiert sich mit einer intensiv leuchtender strohgelben Farbe. Obwohl es sich bei dem Wein um das entry Level des Hauses Meroi handelt, besticht er mit komplexen Aromen, in denen man die Note von reifen Früchten eindeutig erkennen kann. Am Gaumen besticht er durch seine Vollmundigkeit und schmeichelnde Samtigkeit. Im ersten Eindruck fein, elegant und aromatisch entfaltet sich üppig und mineralisch in perfecter Ausgewogenheit Früchtenwogenheit.***Abbinamenti** | *Pairings*
| *Essenbegleitungen*Capesante gratinate, coniglio alla ligure | *gratinated scallops, Ligurian-style rabbit* | *Gratinierte Jakobsmuscheln, Kaninchen nach ligurischer Art*

Denominazione

Friuli Colli Orientali

Annata | *Vintage* | *Jahrgang*

2018

Alcol | *Alcohol* | *Alkohol*

14 %

Acidità | *Total acidity* | *Sure*

4,8

Vitigni | *Varietal profile* | *Rebstore***Chardonnay****N° ceppi per ettaro**

6000/h – Guyot

Raccolta | *Picking* | *Lese*Manuale | *manual harvest* | *Handlese***Quintali per ettaro** | *per hectare* |
pro Hektar

40/60q

Bottiglie prodotte

4800

Età della vigna | *age of the vineyards* |
*Alter des Weinbergs*17 anni | *years* | *jahre***Terreno** | *Soil* | *Boden*

Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

*Marly-sandstone flysh (Ponca)**Mergel-Sandstein Flysch (Ponca)***Vinificazione***Production* | *Ausbaut*

Pressatura soffice delle uve e affinamento per 10 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio

*Soft pressing of the grapes and ageing for 10 months in new and second passage barriques**Schonende Pressung und 10 monatiger Ausbau in neuen und 2-jährigen Barriques***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung*

La bocca è incisa da vibrante spinta acida che sorregge un frutto forte e nervoso. Buccia di limone e timo si concentrano in una sensazione complessa di freschezza e cremosità, perfettamente corrispondente con quanto i profumi ci avevano preannunciato.

*On the palate exhibits a vibrant acidity that makes the fruit sparkle. The wine has a creamy and fresh character, with embedded flavors of thyme and lemon peel, perfectly matching with the perfumes on the nose.**Am Gaumen besticht er durch seine dynamische Säure und pikante Konturen. Der Wein präsentiert sich cremig und frisch mit einem rassigen Geschmack nach Zitronenschale und Thymian, der im perfektem Einklang mit seinem Bukett steht.***Abbinamenti** | *Pairings*
| *Essenbegleitungen*Ostriche, crostacei al vapore. | *Oysters, steamed shellfish* | *Austern, gedämpfte Krustentiere*

Denominazione

Friuli Colli Orientali

Annata | *Vintage* | *Jahrgang*

2018

Alcol | *Alcohol* | *Alkohol*

13 %

Acidità | *Total acidity* | *Sure*

5

Vitigni | *Varietal profile* | *Rebstore***Ribolla gialla****N° ceppi per ettaro**

6000/h – Guyot

Raccolta | *Picking* | *Lese***Manuale** | *manual harvest* | *Handlese***Quintali per ettaro** | *per hectare* |
pro Hektar

40/60q

Bottiglie prodotte

1700

Età della vigna | *age of the vineyards* |
*Alter des Weinbergs*Varie | *Various* | *Unterschiedlich***Terreno** | *Soil* | *Boden*

Flysh marnoso-arenaceo (Ponca) e argille rosse

*Marly-sandstone flysh (Ponca) and red clay**Mergel-Sandstein Flysch (Ponca) und roter Lehm***Vinificazione***Production* | *Ausbaurt*

Pressatura soffice delle uve e affinamento per 10 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio.

*Soft pressing of the grapes and ageing for 10 months in new and second passage barriques.**Schonende Pressung und 10 monatiger Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques.***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung*

Brilla luminoso in eleganti riflessi chiari. Profumi di erbe aromatiche e spezie nobili ricordano la salvia, la menta e una sottile punta di anice stellato. Stupisce per l'attacco fresco che rende il sorso agile e verticale, piacevolmente secco e croccante con ricordi di ruta e lime.

*Bright with elegant light reflections. Fragrances of aromatic herbs and noble spices with nuances of sage, mint and a subtle note of star anise. The wine astounds for its fresh, dry and crisp character with notes of rue and lime on the finish.**Leuchtet mit eleganten, hellen Reflexen. Das Bukett betört mit aromatischen Kräutern und edlen Gewürzen, die an Salbei, Minze und an einen subtilen Hauch von Sternanis erinnern. Am Gaumen beeindruckt er mit seiner ansprechenden Frische, dem trockenen, lebhaft rassigen Körper und dem eleganten Abgang mit Noten der Weinraute und Limette.***Abbinamenti** | *Pairings*
| *Essenbegleitungen*Crostacei nobili, seppie alla griglia. | *Noble shellfish, grilled cuttlefish* | *Noble Krustentiere, gegrillter Tintenfisch.*

Denominazione

Friuli Colli Orientali

Annata | *Vintage* | *Jahrgang*

2018

Alcol | *Alcohol* | *Alkohol*

13,5 %

Acidità | *Total acidity* | *Sure*

4,5

Vitigni | *Varietal profile* | *Rebstore***Pinot Grigio** | Grauburgund**N° ceppi per ettaro**

6000/h – Guyot

Raccolta | *Picking* | *Lese***Manuale** | *manual harvest* | *Handl***Quintali per ettaro** | *per hectare* |
pro Hektar

40/60 q

Bottiglie prodotte

4500

Età della vigna | *age of the vineyards* |
Alter des Weinbergs

10 anni | years | jahre

Terreno | *Soil* | *Boden*

Argilla

*Clay**Lehm***Vinificazione***Production* | *Ausbaut*

Pressatura soffice delle uve e affinamento di 10 mesi in barriques di terzo passaggio e acciaio.

*Soft pressing of the grapes and ageing for 10 months in third passage barriques and steel tanks.**Schonende Pressung und 10 monatiger Ausbau in 3-jährigen Barriques und Edelstahl.***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung*

La buona complessità olfattiva lascia spazio a piacevoli profumi primari, buccia d'uva tra tutti. Sottile nell'ingresso, rivela spessore e corpo in cui si evincono note di pera ruggine e uva passa. La mineralità e la freschezza ben combinate ne sostengono il considerevole volume.

*Good complexity on the nose, which leaves room for pleasant primary aromas, grape skin among all. Thin in the entrance, it reveals deepness and body with notes of pear and raisins. The well combined mineral and fresh character support its considerable volume.**Gute Komplexität des Buketts, der Raum für die Primäraromen, vor allem Nuancen der Traubenschale, lässt. Delikat im Eingang, offenbart er einen kräftigen Körper, in denen man die Noten von Birne und Rosinen eindeutig erkennen kann. Die ausgewogene Frische und mineralische Säurestruktur unterstützen den kräftigen Körper des Weines.***Abbinamenti** | *Pairings*
| *Essenbegleitungen*Pesci alla brace, verdure speziate. | *grilled fish, spiced vegetables* | *Fisch vom Grill, würziges Gemüse.*

Denominazione

Friuli Colli Orientali

Annata | *Vintage* | *Jahrgang*

2016

Cru

Zitelle

Alcol | *Alcohol* | *Alkohol*

14,5 %

Acidità | *Total acidity* | *Sure*

5,5

Vitigni | *Varietal profile* | *Rebstore*

Malvasia

N° ceppi per ettaro

5700/h – Guyot

Raccolta | *Picking* | *Lese*

Manuale

Quintali per ettaro | *per hectare* |
pro Hektar

40q

Bottiglie prodotte

1000

Età della vigna | *age of the vineyards* |
Alter des Weinbergs

10 anni | years | jahre

Terreno | *Soil* | *Boden*Flysch marnoso-arenaceo (Ponca) e argille rosse
Marly-sandstone flysch (Ponca) and red clay
*Mergel-Sandstein Flysch (Ponca) und roter Lehm***Vinificazione***Production* | *Ausbauart***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung***Abbinamenti** | *Pairings*
| *Essenbegleitungen*

Denominazione

Friuli Colli Orientali

Annata | *Vintage* | *Jahrgang*

2016

Cru

Vigna Dominin

Alcol | *Alcohol* | *Alkohol*

14,5 %

Acidità | *Total acidity* | *Sure*

5,4

Vitigni | *Varietal profile* | *Rebstore***Chardonnay****N° ceppi per ettaro**

5500/h – Alberello

Raccolta | *Picking* | *Lese***Manuale** | *manual harvest* | *Handlese***Quintali per ettaro** | *per hectare* |
pro Hektar

40 q

Bottiglie prodotte

1400

Età della vigna | *age of the vineyards* |
Alter des Weinbergs

17 anni | years | jahre

Terreno | *Soil* | *Boden*

Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

*Marly-sandstone flysh (Ponca)**Mergel-Sandstein Flysch (Ponca)***Vinificazione***Production* | *Ausbaut*

Pressatura soffice delle uve, affinamento di 10 mesi in barriques di rovere francese (40% legno nuovo), 5 mesi di affinamento in acciaio e 8 mesi in bottiglia.

*Soft pressing of the grapes, ageing for 10 months in french oak barriques (40% new wood), 5 months aging in stainless steel and 8 months of ageing in bottle.**Schonende Pressung der Trauben, 10 monatiger Ausbau in französischen Eichen-Barriques (40% neues Holz), 5 monatiger Ausbau in Edelstahl und 8 Monate Flaschenlagerung.***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung*

Riflessi brillanti suggeriscono articolati profumi di miele, tiglio e burro fresco. Al palato è davvero molto ricco, sodo. La spina dorsale robusta è resa elegante e sinuosa da una notevole freschezza e dal composto uso del legno, dinamico e ampio propone una piacevole chiusura agrumata.

*Luminous reflections and a perfumed bouquet of honey, lime blossoms and butter. The mouthfeel is full and rich. The fresh character and the dynamic and extensive passages through wood leads to a pleasant finish of citrus fruits and to a good backbone, that gives the wine a suppler and elegant texture.**Leuchtend helle Reflexe deuten bereits auf das aromareiche Bukett hin, welches mit Duftnoten von Honig, Lindenblüten und frischer Butter besticht. Am Gaumen sehr voll und üppig. Durch die bemerkenswerte Frische und die dynamische und umfangreiche Holzpassage gewinnt der Wein an geschmeidiger Textur, elegante Struktur und einem angenehm, runden Abgang mit Zitrusnoten.***Abbinamenti** | *Pairings*
| *Essenbegleitungen*Crostacei nobili, busara, seppie alla griglia. | *Noble shellfish, busara, grilled cuttlefish* | *Noble Krustentiere, Busara, gegrillter Tintenfisch*

Denominazione	Friuli Colli Orientali
Annata <i>Vintage</i> <i>Jahrgang</i>	2016
Cru	Zitelle
Alcol <i>Alcohol</i> <i>Alkohol</i>	14,5 %
Acidità <i>Total acidity</i> <i>Sure</i>	5,5
Vitigni <i>Varietal profile</i> <i>Rebstore</i>	Malvasia
N° ceppi per ettaro	5700/h – Guyot
Raccolta <i>Picking</i> <i>Lese</i>	Manuale <i>manual harvest</i> <i>Handlese</i>
Quintali per ettaro <i>per hectare</i> <i>pro Hektar</i>	40q
Bottiglie prodotte	1000
Età della vigna <i>age of the vineyards</i> <i>Alter des Weinbergs</i>	10 anni <i>years</i> <i>jahre</i>
Terreno <i>Soil</i> <i>Boden</i>	Limoso-argilloso ricco in ferro, magnesio e sodio. <i>Loamy-clayey soil, rich in iron, magnesium and sodium</i> <i>Ton-Lehmhaltiger Boden, der reich an Eisen, Magnesium und Natrium ist</i>
Vinificazione <i>Production</i> <i>Ausbauart</i>	Pressatura soffice delle uve, affinamento di 10 mesi in barriques di rovere francese (30% legno nuovo), 5 mesi di affinamento in acciaio e 8 mesi in bottiglia. <i>Soft pressing of the grapes, ageing for 10 months in french oak barriques (30% new wood), 5 months aging in stainless steel and 8 months of ageing in bottle.</i> <i>Schonende Pressung der Trauben, 10 monatiger Ausbau in französischen Eichen-Barrriques (30% neues Holz), 5 monatiger Ausbau in Edelstahl und 8 Monate Flaschenlagerung.</i>
Note di degustazione <i>Description</i> <i>Weinbeschreibung</i>	Netti profumi di agrumi e spezie, cedro e pepe bianco magistralmente legati tra loro ne fanno un vino dalla esemplare raffinatezza. Sottile nella progressione veloce e dinamica, dona solida mineralità e un finale gradevolmente speziato in cui si percepisce netto un ricordo di zenzero fresco e vaniglia. <i>Spiced clear aromas of citrus, cedar and white pepper perfectly and harmoniously combined that makes the wine extraordinary refined. Light and dynamic with a solid and pleasant mineral character and a spicy finish with notes of ginger and vanilla.</i> <i>Würzig mit klaren Duftnoten von Zitrusfrüchten, Zeder und weißem Pfeffer, die sich in perfekter Harmonie miteinander verbinden und dem Wein eine beeindruckende Raffinesse verleihen. Am Gaumen leicht und dynamisch mit einer guten Mineralität und einem würzigen Abgang, in dem man eindeutige Nuancen von Ingwer und Vanille erkennt.</i>
Abbinamenti <i>Pairings</i> <i>Essenbegleitungen</i>	Carni bianche, crema di piselli e scampi. <i>White meat, creame peas soup and scampi</i> <i>Weißes Fleisch, Erbsencremesuppe und Kaisergranat</i>



Denominazione	Friuli Colli Orientali
Annata <i>Vintage</i> <i>Jahrgang</i>	2016
Cru	Zitelle
Alcol <i>Alcohol</i> <i>Alkohol</i>	14,5 %
Acidità <i>Total acidity</i> <i>Sure</i>	5,5
Vitigni <i>Varietal profile</i> <i>Rebstore</i>	Friulano
N° ceppi per ettaro	6000/h – Guyot
Raccolta <i>Picking</i> <i>Lese</i>	Manuale <i>manual harvest</i> <i>Handlese</i>
Quintali per ettaro <i>per hectare</i> <i>pro Hektar</i>	50q
Bottiglie prodotte	1000
Età della vigna <i>age of the vineyards</i> <i>Alter des Weinbergs</i>	10 anni <i>years</i> <i>jahre</i>



Terreno <i>Soil</i> <i>Boden</i>	Flysh marnoso-arenaceo (Ponca) <i>Marly-sandstone flysh (Ponca)</i> <i>Mergel-Sandstein Flysch (Ponca)</i>
---	--

Vinificazione <i>Production</i> <i>Ausbaut</i>	Pressatura soffice delle uve, affinamento di 10 mesi in barriques di rovere francese (25% legno nuovo), 5 mesi di affinamento in acciaio e 8 mesi in bottiglia. <i>Soft pressing of the grapes, ageing for 10 months in french oak barriques (25% new wood), 5 months aging in stainless steel and 8 months of ageing in bottle</i> <i>Schonende Pressung der Trauben, 10 monatiger Ausbau in französischen Eichen-Barriques (25% neues Holz), 5 monatiger Ausbau in Edelstahl und 8 Monate Flaschenlagerung</i>
--	--

Note di degustazione <i>Description</i> <i>Weinbeschreibung</i>	Dal colore luminoso, fresco, offre profumi di frutta estiva con precise note di albicocca e pesca. Compatto e agile, è caratterizzato da un piacevole punto amaro che accompagna la progressione gustativa, espressione ampia e minerale sul finale di bocca enfatizzata dalla vivace acidità. <i>Bright fresh colour with scents of summer fruit with precise lovely notes of apricot and peach. Full and silky mouthfeel with a hint of pleasant bitterness and a bright expression and mineral finish that highlights the vibrant acidity.</i>
---	--

Besticht mit seiner leuchtend frischen Farbe und dem sommerlichen Fruchtnoten, in denen eindeutig Nuancen von Marille und Pfirsich zu erkennen sind. Am Gaumen dicht und samtig, mit angenehmer, leicht bitteren Nuance. Der beindruckende, volle und mineralische Abgang unterstreicht die lebhaftige Säurestruktur.

Abbinamenti <i>Pairings</i> <i>Essenbegleitungen</i>	Primi piatti con erbe di campo, anche paste ripiene. Carni bianche alla brace, verdure burrose. <i>First courses with wild herbs, stuffed pasta, grilled white meat, buttery vegetables</i> <i>Vorspeisen mit Wildkräutern, gefüllte Teigwaren, gegrilltes weißes Fleisch und buttriges Gemüse,</i>
--	---

Denominazione	Friuli Colli Orientali
Annata <i>Vintage</i> <i>Jahrgang</i>	2017
Cru	Zitelle
Alcol <i>Alcohol</i> <i>Alkohol</i>	14,5 %
Acidità <i>Total acidity</i> <i>Sure</i>	5,8
Vitigni <i>Varietal profile</i> <i>Rebstore</i>	Sauvignon
N° ceppi per ettaro	5800/h – Guyot
Raccolta <i>Picking</i> <i>Lese</i>	Manuale <i>manual harvest</i> <i>Handlese</i>
Quintali per ettaro <i>per hectare</i> <i>pro Hektar</i>	40q
Bottiglie prodotte	1400
Età della vigna <i>age of the vineyards</i> <i>Alter des Weinbergs</i>	9 anni years jahre



Terreno <i>Soil</i> <i>Boden</i>	Flysh marnoso-arenaceo (Ponca) e argille rosse <i>Marly-sandstone flysh (Ponca) and red clay</i> <i>Mergel-Sandstein Flysch (Ponca) und roter Lehm</i>
---	--

Vinificazione <i>Production</i> <i>Ausbaut</i>	Pressatura soffice delle uve, affinamento di 10 mesi in barriques di rovere francese (50% legno nuovo), 5 mesi di affinamento in acciaio e 8 mesi in bottiglia. <i>Soft pressing of the grapes, ageing for 10 months in french oak barriques (50% new wood), 5 months aging in stainless steel and 8 months of ageing in bottle</i> <i>Schonende Pressung der Trauben, 10 monatiger Ausbau in französischen Eichen-Barriques (50% neues Holz), 5 monatiger Ausbau in Edelstahl und 8 Monate Flaschenlagerung</i>
--	--

Note di degustazione <i>Description</i> <i>Weinbeschreibung</i>	Eleganti profumi di melone, salvia fresca e genziana dai tratti piacevolmente balsamici sono enfatizzati da un aspetto molto energetico. La sapidità accompagna l'assaggio fino a un finale di bocca perfettamente corrispondente a quanto suggerito dai profumi, definendo ulteriormente la dote del frutto maturo, compatto e verticale.
---	--

Elegant perfumes of melon, fresh sage and gentian with pleasant balsamic notes that highlight the vibrant character. The perfumes on the nose correspond perfectly with the flavors in the mouth that are supported by a pleasant saltiness and notes of ripe fruit.

Elegante Duftnuancen erinnern an Melone, frischen Salbei und Enzian mit angenehmen balsamischen Noten, der den lebhaften Charakter unterstreicht. Diese Duftnoten spiegeln sich auch am Gaumen wieder. Ein eleganter, saftiger Wein mit angenehmer Mineralität und feinen Nuancen von reifen Früchten.

Abbinamenti <i>Pairings</i> <i>Essenbegleitungen</i>	Pesce crudo. Fritti di verdure, contorni di verdure speziate. <i>raw fish, deep fried vegetables, spiced vegetables side dishes</i> <i>Roher Fisch, frittiertes Gemüse, würzige Gemüsebeilagen.</i>
--	---

Denominazione

Friuli Colli Orientali

Annata | *Vintage* | *Jahrgang*

2017

Alcol | *Alcohol* | *Alkohol*

13,5 %

Acidità | *Total acidity* | *Sure*

5,2

Vitigni | *Varietal profile* | *Rebstore***Merlot, Refosco, Cabernet****N° ceppi per ettaro**

6000/h – Guyot

Raccolta | *Picking* | *Lese***Manuale** | *manual harvest* | *Handlese***Quintali per ettaro** | *per hectare* |
pro Hektar

40/60q

Bottiglie prodotte

20.000

Età della vigna | *age of the vineyards* |
*Alter des Weinbergs*Varie | *Various* | *Unterschiedlich***Terreno** | *Soil* | *Boden*

Flysh marnoso-arenaceo (Ponca) e argille

*Marly-sandstone flysh (Ponca) and clay**Mergel-Sandstein Flysch (Ponca) und Lehm***Vinificazione***Production* | *Ausbaurt*

Macerazione di 3 settimane in acciaio , affinamento di 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio.

*3 weeks maceration in stainless steel, 12 months ageing in second and third passage french oak barriques.**3 wöchige Maischegärung in Edelstahl und 12 monatiger Ausbau in gebrauchten Barriquefässern aus französischer Eiche.***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung*

Rosso carico, denso. Al naso si apre con netti richiami alla frutta scura matura: more, prugne e ciliegie, cui segue una sottile speziatura e toni fumè. Al palato è gentile, morbido, elegantemente tannico e dalla giusta consistenza.

Bright and dens red colour. On the nose reveals clear scents of dark ripe fruit: blackberries, plums and cherries, followed subtle spicy and smoked notes. On the palate it is gentle, soft, with elegant tannins and the right persistency.

Intensiv, leuchtend rote Farbe. Das Bukett erinnert eindeutig an roten, reifen

Früchten wie Brombeere, Pflaume und Kirsche, dem eine leicht aromatisch-würzige und rauchige Note folgt. Am Gaumen ist er sanft und weich mit einem eleganten Tanningerüst und einer guten Länge im Abgang.

Abbinamenti | *Pairings**| Essenbegleitungen*Carni alla brace, primi piatti e paste ripiene a base di carne, ragù | *grilled meat, first courses and pasta dishes based on meat, ragù* | *Gegrilltem Fleisch, Vorspeisen und Nudelgerichte auf Fleischbasis, Bolognese*

Denominazione	Friuli Colli Orientali
Annata <i>Vintage</i> <i>Jahrgang</i>	2015
Alcol <i>Alcohol</i> <i>Alkohol</i>	14,5 %
Acidità <i>Total acidity</i> <i>Sure</i>	5,5
Vitigni <i>Varietal profile</i> <i>Rebstore</i>	Merlot
N° ceppi per ettaro	6000/h – Guyot
Raccolta <i>Picking</i> <i>Lese</i>	Manuale <i>manual harvest</i> <i>Handlese</i>
Quintali per ettaro <i>per hectare</i> <i>pro Hektar</i>	30/40q
Bottiglie prodotte	4500
Età della vigna <i>age of the vineyards</i> <i>Alter des Weinbergs</i>	18/20 anni years jahre
Terreno <i>Soil</i> <i>Boden</i>	Flysh marnoso-arenaceo (Ponca) Marly-sandstone flysh (Ponca) Mergel-Sandstein Flysch (Ponca)
Vinificazione <i>Production</i> <i>Ausbaurt</i>	Macerazione di 4 settimane in acciaio , affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio, 6 mesi di affinamento in bottiglia. <i>4 weeks maceration in stainless steel, 24 months ageing in second passage french oak barriques, 6 months of ageing in bottle.</i> <i>4 wöchige Maischegärung in Edelstahl, 24 monatiger Ausbau in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche und 6 Monate Flaschenlagerung</i>
Note di degustazione <i>Description</i> <i>Weinbeschreibung</i>	Scuro, impenetrabile, dai riflessi violacei che ne dimostrano una buona attitudine all'invecchiamento. Profumi di spezie e note di torrefazione anticipano un corpo elegante dal tannino morbido e vellutato che permette di apprezzarne la naturalezza espressiva. Dark, intense colour with purple nuances, that show a good attitude for extended bottle aging. Beautiful spicy bouquet with roasting notes. Elegant body, supported by soft and velvety tannins, which highlight the natural expressiveness of the wine. Intensive Farbe mit violetten Nuancen, die auf ein gutes Reifepotential deuten. Schönes Bukett mit würzigen Duftnoten und Röstaromen. Seine natürliche Ausdruckskraft und der elegante Körper werden durch die weichen, samtigen Tanninen unterstrichen.
Abbinamenti <i>Pairings</i> <i>Essenbegleitungen</i>	Carni lunghe cotture, selvaggina. Gulasch. <i>Long cooked meat, meat stews, game, Gulasch</i> <i>Lang gegartes Fleisch, Wild, Gulasch</i>



Denominazione

Friuli Colli Orientali

Annata | *Vintage* | *Jahrgang*

2015

Cru

Vigna Dominin

Alcol | *Alcohol* | *Alkohol*

14,5 %

Acidità | *Total acidity* | *Sure*

5,2

Vitigni | *Varietal profile* | *Rebstore***Merlot****N° ceppi per ettaro**

6000/h – Guyot

Raccolta | *Picking* | *Lese***Manuale** | *manual harvest* | *Handlese***Quintali per ettaro** | *per hectare* |
pro Hektar

30/40q

Bottiglie prodotte

2000

Età della vigna | *age of the vineyards* |
Alter des Weinbergs

18 anni | years | jahre

Terreno | *Soil* | *Boden*

Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

*Marly-sandstone flysh (Ponca)**Mergel-Sandstein Flysch (Ponca)***Vinificazione***Production* | *Ausbaurt*

Macerazione di 4-5 settimane in tini di legno , affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese (75% legno nuovo), 12 mesi di affinamento in bottiglia.

*4-5 weeks maceration in wooden vats, 24 months ageing in french oak barriques (75% new wood), 12 months of ageing in bottle.**4-5 Wochen Maischegärung in Holzbottichen, 24 monatiger Ausbau in französischen Eiche-Bariques (75% neues Holz), 12 monatige Flaschenlagerung.***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung*

La sensazione tattile di tannini solidi e vigorosi viene alleggerita da una educata espressione del frutto, ricco, caldo e profondo, ma non eccessivo. Dapprima si percepiscono la ciliegia matura e la rosa canina, seguono decisi frutti di bosco e una goccia di liquirizia.

*The rich and deep fruity flavor gives the firm and solid tannins a soft and elegant character. At the beginning the wine reveals flavors of ripe cherry and rose hip that weave into distinct notes of wild berries and licorice.**Das solide Tanningerüst wird durch eine beträchtlichen und angenehmen Fruchtfülle getragen. Anfangs erkennt man eindeutige Nuancen von reifen Kirschen und Hagebutte, später das Aroma von Waldfrüchten und Lakrize.***Abbinamenti** | *Pairings*
| *Essenbegleitungen*Carni alla brace | *grilled meat* | *gegrilltes Fleisch*

Denominazione	Friuli Colli Orientali
Annata <i>Vintage</i> <i>Jahrgang</i>	2013
Cru	Vigna Dominin
Alcol <i>Alcohol</i> <i>Alkohol</i>	15 %
Acidità <i>Total acidity</i> <i>Sure</i>	5,3
Vitigni <i>Varietal profile</i> <i>Rebstore</i>	Merlot
N° ceppi per ettaro	6000/h – Guyot
Raccolta <i>Picking</i> <i>Lese</i>	Manuale <i>manual harvest</i> <i>Handlese</i>
Quintali per ettaro <i>per hectare</i> <i>pro Hektar</i>	40q
Bottiglie prodotte	3000
Età della vigna <i>age of the vineyards</i> <i>Alter des Weinbergs</i>	18 anni years jahre



Terreno <i>Soil</i> <i>Boden</i>	Flysh marnoso-arenaceo (Ponca) <i>Marly-sandstone flysh (Ponca)</i> <i>Mergel-Sandstein Flysch (Ponca)</i>
---	--

Vinificazione <i>Production</i> <i>Ausbaurt</i>	Macerazione di 4-5 settimane in tini di legno , affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese (100% legno nuovo), 12 mesi di affinamento in bottiglia. <i>4-5 weeks maceration in wooden vats, 24 months ageing in french oak barriques (100% new wood), 12 months of ageing in bottle.</i> <i>4-5 Wochen Maischegärung in Holzbottichen, 24 monatiger Ausbau in französischen Eiche-Bariques (100% neues Holz), 12 monatige Flaschenlagerung.</i>
---	---

Note di degustazione <i>Description</i> <i>Weinbeschreibung</i>	Dal colore molto carico, esprime riflessi violacei e vivaci. Etereo e raffinato, suggerisce ricordi di succo di mirtillo e buccia di limone accompagnati da un articolato gioco di balsami e spezie. La parte gustativa iniziale è corposa e decisa, calda, ma non fatevi ingannare: il corpo è pieno, ma non pesante. Ha bisogno di qualche minuto per esprimersi al meglio, non abbiate fretta!
---	---

Very deep and intense colour with purple nuances. Refined bouquet, with notes of blueberry juice and lemon peel that are layered with spiced and balsamic nuances. On the palate conspicuous, rich, full-bodied and round. He needs a few minutes to express himself at his best, so don't rush!

Sehr tiefe, intensive Farbe mit violetten, lebhaften Nuancen. Raffiniert mit einem beeindruckenden Duftspiel zwischen Nuancen von Heidelbeersaft und Zironenschale und balsamisch-würzigen Noten. Am Gaumen kraftvoll und vollmundig, gleichzeitig ist der Körper elegant und voll. Er braucht ein paar Minuten, um sich von seiner besten Seite zu zeigen, also keine Eile!

Abbinamenti <i>Pairings</i> <i>Essenbegleitungen</i>	Carni rosse in cotture lunghe, brasato con sedano e cipolle in abbondanza <i>Slowly cooked meat, stews with lots of celery and onions</i> <i>Langsam gegartes Fleisch, geschmortes mit viel Zwiebel und Selleri</i>
--	---

Denominazione

Friuli Colli Orientali

Annata | *Vintage* | *Jahrgang*

2013

Cru

Vigna Dominin

Alcol | *Alcohol* | *Alkohol*

14,5 %

Acidità | *Total acidity* | *Sure*

5,2

Vitigni | *Varietal profile* | *Rebstore***Refosco dal Peduncolo Rosso****N° ceppi per ettaro**

7000/h – Guyot

Raccolta | *Picking* | *Lese***Manuale** | *manual harvest* | *Handlese***Quintali per ettaro** | *per hectare* |
pro Hektar

500q

Bottiglie prodotte

1800

Età della vigna | *age of the vineyards* |
Alter des Weinbergs

18 anni | years | jahre

Terreno | *Soil* | *Boden*

Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

*Marly-sandstone flysh (Ponca)**Mergel-Sandstein Flysch (Ponca)***Vinificazione***Production* | *Ausbaurt*

Macerazione di 4-5 settimane in tini di legno , affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese (75% legno nuovo), 12 mesi di affinamento in bottiglia.

*4-5 weeks maceration in wooden vats, 24 months ageing in french oak barriques (75% new wood), 12 months of ageing in bottle.**4-5 Wochen Maischegärung in Holzbottichen, 24 monatiger Ausbau in französischen Eiche-Bariques (75% neues Holz), 12 monatige Flaschenlagerung.***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung*

Profondo e austero lascia esprimere profumi di pasta di nocciole e frutti di bosco in un piacevole susseguirsi di note di cuoio e cacao. L'attacco vigoroso e muscolare lascia spazio al succo, impreziosito da un tannino vellutato e sottile, è generoso, articolato e ingentilito dal legno.

*Deep and tart, with beautiful scents of toasted hazelnuts and wild berries that weave into pleasant notes of leather and cocoa. Full and opulent on the palate. The fine and velvety tannins give the wine a balanced and round structure. The wood leads the wine to his generous, expressiv and classic character.**Tief und herb mit Aromen nach gerösteten Nüssen und Waldfrüchten gefolgt von leichten Nuancen nach Leder und Kakao. Voller und kräftiger Körper, der durch leichte und samtige Tannine veredelt wird. Das Holz verleiht dem Wein seine Ausdruckskraft, Finesse und Klasse.***Abbinamenti** | *Pairings*
| *Essenbegleitungen*Carni rosse, formaggi stagionati | *Red meat, aged cheeses* | *Rotes Fleisch, gereifter Käse*

Denominazione	Friuli Colli Orientali
Annata <i>Vintage</i> <i>Jahrgang</i>	2015
Cru	
Alcol <i>Alcohol</i> <i>Alkohol</i>	15 %
Acidità <i>Total acidity</i> <i>Sure</i>	5,2
Vitigni <i>Varietal profile</i> <i>Rebstore</i>	Verduzzo
N° ceppi per ettaro	6000/h – Guyot
Raccolta <i>Picking</i> <i>Lese</i>	Manuale <i>manual harvest</i> <i>Handlese</i>
Quintali per ettaro <i>per hectare</i> <i>pro Hektar</i>	40q
Bottiglie prodotte	500
Età della vigna <i>age of the vineyards</i> <i>Alter des Weinbergs</i>	30/40 anni years jahre
Terreno <i>Soil</i> <i>Boden</i>	Flysh marnoso-arenaceo (Ponca) e argille <i>Marly-sandstone flysh (Ponca) and clay</i> <i>Mergel-Sandstein Flysch (Ponca) und Lehm</i>
Vinificazione <i>Production</i> <i>Ausbaurt</i>	Pressatura delle uve con torchio manuale, affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio, 12 mesi di affinamento in bottiglia. <i>Pressing of the grapes in a manual press, 24 months ageing in second passage french oak barriques, 12 months of ageing in bottle</i> <i>Pressung der Trauben mit Handpresse, 24 monatiger Ausbau in gebrauchten französischen Eiche-Barriques, 12 monatige Flaschenlagerung</i>
Note di degustazione <i>Description</i> <i>Weinbeschreibung</i>	Giallo dorato carico dai riflessi oro antico che anticipano una notevole complessità aromatica. Noci, fichi, e zucchero caramellato sono accomunati da una piacevole e sottile nota fumè che ne impreziosisce il carattere denso e solido. Dolce senza risultare stucchevole, questa la sua principale dote. <i>Intense golden colour with antique golden reflections. Complex bouquet with scents of walnut, figs and caramelized sugar and light and pleasant smoky hints that enriches and highlight the dense, solid and rich character of the wine. The superb wine boasts with his very balanced and round sweetness, that is not excessive.</i> <i>Intensiv goldgelbe Farbe mit antik-goldenen Reflexen. Er besitzt ein komplexes Bukett mit Duftnoten von der Walnuss, Feige und karamellisierten Zucker und feinen, angenehmen, rauchigen Nuancen, die den dichten und soliden Charakter des Weines unterstützen und veredeln. Er überzeugt mit seiner hervorragend balancierten, lieblichen Süße, die nie unangenehm wird.</i>
Abbinamenti <i>Pairings</i> <i>Essenbegleitungen</i>	Anche niente! <i>also nothing!</i> <i>Auch nur so, ohne nichts!</i>

