Collio, vino sul confine

vino-7eccac10

In questa parte d’Italia, siamo all’estremo Est del Friuli Venezia Giulia, i confini sono stati spostati più volte nell’arco degli ultimi 150 anni, di pari passo con le guerre che hanno insanguinato quest’angolo d’Europa. Oggi una pacificazione storica tra Italia e Slovenia vive anche di vino, prodotto su entrambi i lati del confine tra la provincia di Gorizia e il Paese ex jugoslavo, in una zona collinare a forte vocazione vitivinicola, per esposizione, natura dei suoli, know how locale.

SUL VERSANTE ITALIANO il Collio, dal nome tradisce la sua orografia, con la coltivazione della vite introdotta già in epoca preromanica oggi conta su una produzione di alta qualità, di grandi bianchi realizzati da uve Pinot, Friulano (noto storicamente come Tocai), Sauvignon e del rinomato Collio Bianco che caratterizza la Doc. Fra i rossi, invece, il Collio Rosso, i Cabernet, il Merlot. Tutti provenienti da aziende di dimensioni medio-piccole, molte a conduzione famigliare, con un forte radicamento locale, che hanno saputo evolvere il prodotto pur nel rispetto della lunga tradizione e oggi si presentano sul mercato con vini piacevolmente sorprendenti, che fanno della freschezza e dell’attaccamento al territorio, nella sua accezione più positiva, un elemento di differenziazione importante. I bianchi, con personalità, sanno adattarsi alla perfezione all’aperitivo, si sposano bene con il prosciutto crudo che in quest’angolo d’Italia non può che essere San Daniele, non disdegnano piatti di mare o carni bianche. Ma sanno correre anche da soli, in fuoripasto, usanza mantenuta della mescita al bicchiere, nel quale il Collio Bianco spreme tutto il suo bouquet fresco e fruttato, pur con note profonde.

viteAz. Agr. Toros

Friulano Doc Collio 2013

www.vinitoros.com

Caratteristiche

prodotto da uve 100% friulano, ha colore giallo paglierino, con delicato profumo di mandorla e asciutto e invitante al palato

Abbinamenti

antipasti di prosciutto crudo (San Daniele o Cormons), aperitivo

vite**Venica & Venica**

Ronco delle Mele Sauvignon Doc Collio

www.venica.it

Caratteristiche

prodotto da uve 100% sauvignon, ha profumo intenso ed elegante di fiori di sambuco, foglia di pesco e peperone; in bocca è pieno e grasso con finale vellutato e morbido

Abbinamenti

antipasti, prosciutto, creme e minestre delicate, crostacei e pesci salsati

vite**La Castellada**

Ribolla gialla 2009

www.lacastellada.it

Caratteristiche

prodotto da uve 100% ribolla gialla

Abbinamenti

antipasti crudi di mare

Russiz SUPERIORE

vite**Collio bianco Col Disore**

www.marcofelluga.it

Caratteristiche

prodotto da uve 40% pinot bianco, 35% tocai friulano, 15% sauvignon e 10% ribolla gialla, ha colore giallo paglierino con riflessi oro-verdi, profumo di fiori di acacia e di pompelmo; morbido ed avvolgente in bocca con finale lungo con note calde e ammandorlate

Abbinamenti

formaggi stagionati, carni bianche, zuppe di pesce, pesce al forno, crostacei

viteGradis'ciutta

COLLIO BIANCO

BRAtINIS

www.gradisciutta.eu

Caratteristiche

colore giallo paglierino, con profumo netto, elegante ed intenso, con note di frutta come mela e pesca e sfumature di frutta esotica, ananas

Abbinamenti

vitevino da aperitivo, si accosta a piatti di pesce, ad antipasti e primi di vario genere. Interessante è l'accostamento con secondi piatti leggeri, specialmente le carni bianche

Edi Keber

Collio 2013

www.edikeber.it

Caratteristiche

prodotto da uve tocai friulano, ribolla gialla e malvasia istriana

Abbinamenti

vitein aperitivo con prosciutti locali, su paste o risotti alle verdure o pesce e carni bianche e delicate

Drius

Friulano Collio 2013

www.drius.it

Caratteristiche

da uve friulano collio, ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è ricco di sentori fruttati (mela, mandorla) il sapore è pieno e armonico con una buona mineralità

vite**Abbinamenti**

classico vino da aperitivo, si accompagna ad antipasti, piatti di pesce, zuppe, grigliate di carni bianche, prosciutto crudo, anche se affumicato

Marco Felluga

Collio Bianco Molamatta

www.marcofelluga.it

Caratteristiche

da uve 40% pinot bianco 40% tocai friulano 20% ribolla gialla, ha colore giallo dorato

Abbinamenti

si accompagna a piatti di pesce e di uova, zuppe e minestre