



# DONZEL

## DOC Friuli Colli Orientali

### Uve utilizzate:

50% Friulano  
35% Chardonnay  
15% Sauvignon

### Età dei vigneti e altitudine:

Compresa tra i 30 e i 50 anni - mt. 180 s.l.m.

### Tipo di terreno:

Marne e arenarie di origine eocenica

### Sistema di allevamento:

Guyot per Chardonnay e Sauvignon, doppio capovolto per il Friulano, con densità d'impianto da 4.000 a 5.000 ceppi per ettaro

### Produzione d'uva per pianta:

Da kg. 1,30 a kg. 1,80

### Vendemmia:

Seconda e terza decade di settembre, manuale in cassetta

### Vinificazione:

Le uve vengono raccolte e lavorate separatamente in quanto maturano in tempi diversi. Dopo la pigiatura viene effettuata una macerazione pellicolare a freddo per 12/16 ore. Di seguito, pressatura soffice, dove avviene la separazione del mosto dalle bucce; decantazione naturale, per separare il prodotto più limpido dal sedimento feccioso e inizio della fermentazione alcolica che avviene a temperatura

controllata in serbatoi d'acciaio per il Friulano e in barriques per lo Chardonnay e il Sauvignon. L'assemblaggio dei vini viene fatto durante la primavera, mentre l'imbottigliamento verso la fine del mese di giugno. Seguono due, tre mesi di affinamento prima dell'immissione sul mercato.

### Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino dorato, grande complessità olfattiva, intenso ed elegantemente armonico in bocca.

### Abbinamenti consigliati:

Antipasti di pesce, minestre e risotti alle erbe, carni bianche

Temperatura di servizio 12°-13° C.

  
**ZORZETTIG**  
vini friulani



# CUNFINS

## DOC Friuli Colli Orientali

### Uve utilizzate:

60% Refosco dal Peduncolo Rosso

40% Pignolo

### Età dei vigneti e altitudine:

Compresa tra i 25 e i 40 anni - mt. 180 s.l.m.

### Tipo di terreno:

Marne e arenarie di origine eocenica

### Sistema di allevamento:

Viti allevate a Guyot, con densità d'impianto di 5.000 ceppi per ettaro.

### Vendemmia:

Prima decade di ottobre, manuale in cassetta

### Vinificazione:

Le uve, maturando nello stesso periodo, vengono raccolte e pigiate assieme. La fermentazione, con macerazione delle bucce, avviene a temperatura controllata. La sua durata, che varia dai 15 ai 20 giorni, è accompagnata da ripetute e adeguate follature, indispensabili per l'estrazione di tutte le parti nobili del frutto. La fase di pressatura che segue, necessaria per separare le vinacce esauste dal nuovo vino, viene effettuata in maniera soffice per estrarre solo i tannini nobili contenuti nelle bucce. Dopo una sosta di un paio di mesi in serbatoio, dove avviene completamente la fermentazione malolattica, il nuovo vino viene travasato in barriques di rovere, dove matura per circa 18 mesi. All'imbottigliamento, che arriva a due anni dalla nascita, segue un periodo di lungo affinamento in bottiglia, prima di essere proposto sul mercato.

### Caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino intenso, al naso sentori di frutta rossa e confettura di more. Grande intensità in bocca, accompagnata da una notevole complessità aromatica. Vino di notevole potenzialità che promette un'ottima evoluzione e prelude una lunga vita.

### Abbinamenti consigliati:

Carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti ed invecchiati

  
**ZORZETTIG**  
vini friulani



# MERLOT

## DOC Friuli Colli Orientali

**Uve utilizzate:**

Merlot Doc Friuli Colli Orientali

**Tipo di terreno:**

Marne e arenarie di origine eocenica

**Vendemmia:**

Ultima decade di settembre, manuale in cassetta

**Vinificazione:**

Le uve diraspate e pigiate vengono sottoposte a macerazione sulle bucce per 15 giorni e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata, accompagnata da un numero adeguato di follature. Il vino ottenuto svolge la fermentazione malolattica in barrique di cui metà nuove e metà di secondo passaggio, dove matura da fine novembre per circa 12 mesi.

Segue il passaggio in acciaio e un lungo periodo di affinamento in bottiglia, prima dell'uscita in commercio.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore rosso rubino intenso che tende a ridursi con l'invecchiamento.

All'olfatto si esprime ampio, complesso e persistente con evidente ricordo di frutta rossa. In bocca è caldo, pieno e rotondo con buona intensità e lunghezza nel retrogusto.

**Abbinamenti consigliati:**

Si accompagna a carni rosse alla brace e in umido.

Temperatura di servizio 16°-18° C.

  
**ZORZETTIG**  
*vini friulani*



# VERDUZZO FRIULANO

## Doc Friuli Colli Orientali

**Uve utilizzate:**

Verduzzo Friulano Doc Friuli Colli Orientali

**Età dei vigneti e altitudine:**

25/30 anni - mt. 180 s.l.m. - esposizione Est

**Tipo di terreno:**

Marne e arenarie di origine eocenica

**Sistema di allevamento:**

Viti allevate a doppio capovolto con densità d'impianto di 4.500 ceppi per Ha

**Produzione d'uva per pianta:**

kg. 1,50 circa

**Vendemmia:**

L'uva raccolta la prima decade di ottobre in cassetine forate, viene lasciata appassire naturalmente per circa due mesi in tettoie aperte e ben esposte alle leggere brezze dei venti dell'est.

**Vinificazione:**

Dopo un'attenta e accurata cernita, le uve vengono pigiate e il mosto ottenuto decantato e fatto fermentare a temperatura controllata.

Terminata la fermentazione alcolica, il nuovo vino viene travasato in botti di rovere usate da 500 litri, di secondo e terzo passaggio dove vi permane in affinamento per circa sei/otto mesi.

Il prodotto di seguito imbottigliato, subirà un'ulteriore sosta di due mesi, prima di essere posto in commercio.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore giallo dorato con leggeri riflessi ambrati. Il profumo è intenso, fine ed elegante, con note di albicocca matura e miele di castagno. In bocca è dolce, caldo e armonico, di grande concentrazione e persistenza.

**Abbinamenti consigliati:**

Decisamente vino da pasticceria secca, ma estremamente accattivante col fegato d'oca e con formaggi saporiti.

**Temperatura di servizio:** 12°C

  
**ZORZETTIG**  
vini friulani