

STURM

Friulano

Un grande vino,
dalle mani dei padri
a quelle dei figli.



13%
grado alcolico

uve
friulano

50
anni
età media vigneti

NELLA LINGUA MADRE, QUELLA “DI QUI”, TRA AMICI SI DICE ANCORA OGGI “BEVÌNSI UN TAJ”. SIGNIFICA “BEVIAMOCI UN TAGLIO” (UN BICCHIERE). IL RITUALE SI RIPETE DA TEMPO IMMÉMORABILE, DA MOLTO PRIMA CHE IL VINO DIVENISSE ALTA MODA E PROFONDA CULTURA. IN QUEL TEMPO, I CONFINI DEL MONDO CONOSCIUTO, E LE COLONNE D’ERCOLE CHE LO DELIMITAVANO, ERANO LE PANCHE DI LEGNO INTORNO AL FOCOLARE (FOGOLÀR). AL MASSIMO LE MURA DI CASA, O IL GELSO IN FONDO AL VIGNETO. E IL BICCHIERE CHE ACCOMUNAVA TUTTI ERA TOCAI FRIULANO: “IL FRIULANO”, PUNTO E BASTA. SOTTO IL SOLE E LA LUNA SI SONO ALTERNATE LE STAGIONI E I FIGLI SONO DIVENTATI PADRI. LA VIGNA ORA È BIO: IL RITO E LA BUONA TERRA SARANNO COSÌ TRAMANDATI E CONSERVATI. ANCORA PER MOLTO, MOLTO TEMPO A VENIRE.

SOSTENIBILITÀ: IL VINO BIO

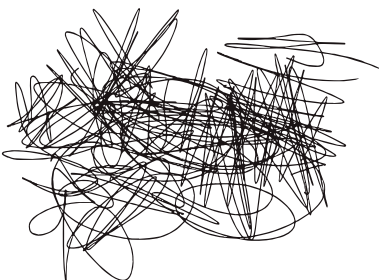
L’approccio bio al vigneto comporta il rispetto di molte regole e l’adesione a una vera e propria filosofia nel rispetto profondo dell’ecosistema e dei suoi cicli.

Non solo quelli vitali ma anche quelli lunari, sui quali ogni anno è redatto il calendario che guida le nostre azioni in vigna e in cantina. Sono infatti le fasi lunari che stabiliscono tempi e modi.

Le uve, inoltre, le raccogliamo tutte separatamente. Questo processo comporta un impegno notevole, svolgendosi anche nel rispetto del calendario lunare. Ma ci ripaga: restituendoci un ambiente sano, una grande biodiversità, una straordinaria ricchezza di apporti provenienti da tutte le piante, le erbe, i fiori e gli insetti che popolano il vigneto e contribuiscono naturalmente alla sostenibilità e alla salvaguardia dell’ecosistema.

UVE

Friulano



Età media vigneti: 50 anni
Forma di allevamento: cappuccina
Momento della vendemmia: fine settembre
Modalità di raccolta: manuale
Crù: Pradis, Russiz e Zegla
Comune di produzione: Cormòns, (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e sottoposte a fermentazione attiva con sistema “Ganimede”. Questo consente di ottenere un’estrusione delicata ed efficace delle sostanze nobili, utilizzando il potenziale naturale del gas di fermentazione che rimane in circolo all’interno del maceratore. La macerazione pellicolare dinamica avviene quindi in un ambiente perfettamente saturo di anidride carbonica, a garantire la protezione da ossidazione o proliferazione batterica. La fermentazione naturale avviene a temperatura di 18°C, con contatto bucce-mosto per un periodo di una settimana. Quando l’estrusione comincia ad essere “importante” si effettua la svinatura in délestage con sgrondo statico: mosto e bucce vengono messe in pressa e nuovamente in acciaio per continuare la fermentazione sui lieviti indigeni a temperatura controllata, segue l’affinamento sui lieviti per circa 6 mesi e l’imbottigliamento.

SENSAZIONI

Pietra focaia al naso. Poi mandorla tostata e una parvenza d’incenso che ci porta lontano nel tempo. Ha colore giallo paglierino con tipici riflessi verdognoli. Complesso ed elegante, il nostro sa di pera matura e fiori d’acacia.

ABBINAMENTI

Da offrire solo ai migliori amici. Davanti al calice di Friulano ci si racconta storie, nelle sue trasparenze dorate si intravedono i profili delle nostre colline a Pradis, Russiz e Zegla. Il Friulano si sposa solo alle cose vere: ama il prosciutto di San Daniele, che si scioglie in bocca come una risata, e tutto ciò che la terra e la tradizione di qui ci offrono tutto l’anno: dai risotti d’asparagi agli affettati, dai formaggi di territorio alle carni bianche a chilometro zero, fino alla minestra fatta con le verdure buone. Quelle raccolte nell’orto della nonna.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 12°C

GRADO ALCOLICO: 13% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l

S T U R M