

IL VITIGNO

TOCAI FRIULANO

STORIA Il vitigno Tocai friulano è da sempre erroneamente confuso con il **Tokaji**, vino ungherese ottenuto da tutt'altre uve il Perusini (1935) riteneva fosse stato importato dall'Ungheria in Veneto e Friuli, sebbene non presenti alcuna somiglianza coi vitigni allora coltivati. Il Dalmasso (1937) citò dei documenti del 1771 sulla sua coltivazione in Veneto e sempre lui suggerì l'aggettivo **friulano** per distinguerlo da eventuali sinonimi. Recenti analisi del DNA lo identificano col **Sauvignonasse**, vitigno ormai estinto in Francia, ma ancora coltivato in Cile. Dal 2007, accordi presi tra Italia, Ungheria e Comunità Europea hanno decretato che in Italia non è più possibile utilizzare la denominazione **Tocai** per i vini ottenuti dall'omonimo vitigno e che solo **Friulano** è il nome ad essi designato.

DIFFUSIONE

È coltivato quasi esclusivamente in Friuli, soprattutto nelle province di Gorizia e Udine.



IL TERRITORIO

AMBIENTE La DOC Collio si estende lungo le colline settentrionali della provincia di Gorizia, a ridosso del confine con la Slovenia. Il clima è mitigato dal vicino Mar Adriatico e riparato dai venti freddi del nord dalla contigua cerchia delle Alpi Giulie. I terreni vengono chiamati localmente **Ponka** e costituiscono un substrato ideale per la viticoltura; formati da strati di marne ed arenarie di antica origine marina, sono spesso luogo di ritrovamento di conchiglie fossili.



L'ANNATA

Il 2007 è stato un anno particolare: le temperature invernali sono state molto miti e quelle primaverili sopra la media stagionale. Ciò ha favorito un anticipo di 20 giorni su tutto il ciclo vegeto-produttivo della vite, dal germogliamento alla vendemmia. Le forti escursioni termiche primaverili hanno agevolato la sintesi degli aromi dell'uva. L'estate è stata calda e siccitosa ma le piogge di mezza estate hanno ripristinato il regime idrico del terreno. Alla vendemmia, iniziata il 25 agosto, i grappoli si presentavano sani e con un ottimo rapporto zuccheri/acidi.



LA VINIFICAZIONE

UVE

100% Friulano

MACERAZIONE

Le uve vengono dapprima diraspate e pigiate. La successiva fase di macerazione si svolge in assenza di ossigeno, alla temperatura controllata di 12°C, e si protrae per 12-14 ore. L'assenza di ossigeno favorisce l'estrazione degli aromi e permette di esaltare quei profumi tipici e caratteristici della varietà. Il mosto viene poi lasciato sedimentare a freddo (12°C) per consentire la separazione naturale dalle parti solide.



FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica si svolge nell'arco di 10 giorni, alla temperatura di 18°C circa. Il vino viene affinato in vasche d'acciaio per 5-6 mesi e viene imbottigliato a marzo. È un vino longevo che può essere degustato anche dopo 5-6 anni di affinamento in bottiglia.



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per il **corretto rapporto qualità prezzo**, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori.

a cura di



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



Associazione impegnata nella diffusione della cultura del vino attraverso una costante attività didattica rivolta ad appassionati e professionisti.

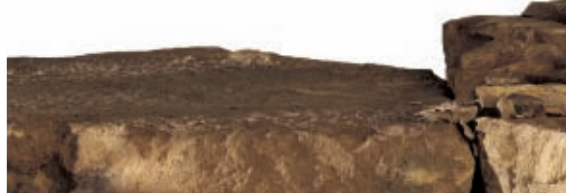
Per scoprire l'elenco dei vini parlanti e dove acquistarli, visita il sito www.vinoparlante.it



VENTICA & VENICA

Vignaioli in Collio

1977 - 2007 30 vendemmie di emozioni



in Sintesi

Il Friulano di Venica&Venica rappresenta certamente una delle migliori espressioni del vitigno Tocai friulano. Con il suo ricco bagaglio di aromi floreali ed erbacei ed una struttura decisa, in perfetto equilibrio fra morbidezza ed acidità, questo bianco incarna in pieno le caratteristiche di un territorio straordinariamente vocato alla produzione di grandi vini.

L'annata 2007 è una delle migliori dell'ultimo decennio. Venica&Venica è un'azienda di riferimento nazionale che festeggia oggi trent'anni di valorizzazione del Collio friulano.

Buona degustazione!

DEGUSTATO CON

LE MIE IMPRESSIONI

IL VINO



VISTA Il bel colore giallo paglierino è nitido e lucente, attraversato da leggeri bagliori dorati che lo rendono particolarmente seducente; nel bicchiere è denso e scorre lento, aggrappato alle pareti di cristallo ove lascia traccia in nette colonne discendenti.

OLFATTO Appena si avvicina il bicchiere al naso si è colpiti da un intenso profumo floreale e vegetale: ascoltandolo con attenzione se ne colgono i sentori di rosa, di fior di sambuco e di acacia, poi un ricordo di peperone giallo e di basilico. In successione emergono il fruttato di mela ed ananas con un pizzico di dolcezza mielata, arricchiti da uno tono minerale che dona grande finezza ed eleganza.

GUSTO Anche al palato l'impatto è deciso ed immediato, con un gusto intenso e maturo, nitido e succoso. Le forti sensazioni di frutta tropicale, di nuovo con ricordi di ananas e persino un tocco di frutto della passione, si alternano a note fresche di peperone e salvia, mentre il tocco minerale aggiunge forza e sapidità; questo dinamico confronto dona continuità al gusto, per un fin di bocca elegante e continuo.

A TAVOLA

ABBINAMENTI

Grazie alla sua forte sapidità, questo Friulano può accompagnare piatti a base di verdure cotte o crude e preparazioni a base di uova, quali frittate, soufflé e quiche, nonché primi piatti con condimenti sapidi, come i Tagliolini al San Daniele.



SERVIZIO

Stappare accuratamente la bottiglia al momento di servirla a tavola ad una temperatura che può variare tra i 10 ed i 12 gradi centigradi (più bassa in estate e più alta d'inverno); usare calici a tulipano, perfettamente trasparenti e di media capacità.

CONSERVAZIONE

È già splendidamente pronto per essere gustato così fresco e giovane, ma il Friulano è un vino in grado di maturare a lungo, se di buona annata anche 5-6 anni; si potranno così apprezzare le note più mature, che avranno stemperato nei toni speziati l'esuberanza vegetale.

IL PRODUTTORE

Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it

1977 - 2007



Questa Terra da tempo produce i suoi frutti e sono passati trent'anni da quando il Suo vino si è vestito per la prima volta del nostro nome.

Da sempre la rispettiamo e il nostro impegno è volto a preservare e fare apprezzare il grande patrimonio del nostro Ambiente.

Gianni, Giorgio e Giampaolo Venica

VENICA

&VENICA



una famiglia e la sua terra

Dal 1930 ad ora, nel segno di un armonioso ricambio generazionale, sono trascorsi 78 anni di passione, sacrifici e successi.

Gianni, Giorgio e Giampaolo Venica sono vignaioli che s'impegnano a valorizzare le proprie tradizioni con continua ricerca ed innovazione.

Come d'uso in Friuli, si producono vini da monovitigno fra i quali: *Ronco delle Mele* Sauvignon, *Bernizza* Chardonnay, *Jesera* Pinot Grigio, *Ribolla Gialla*, *Pinot Bianco*, *Bottaz* Refosco e *Perilla* Merlot.

Scopri gli approfondimenti sul sito www.vinoparlante.it