

Collio, culla dei vini bianchi d'Italia



La **forza inclusiva** e contaminante delle **terre di confine** in dei vini caratterizzati da **personalità forte** e **longevità innata**

Collio, lembo d'estremo Nord Est, crocevia di popoli, di culture e di storie, di confini in movimento. Le zone di frontiera sono piene di contraddizioni. Il confine fisico tra Italia e Slovenia, che un tempo era di filo spinato, fu tracciato al termine della seconda guerra mondiale dagli alleati, dividendo in due proprietà, case, famiglie. Alcuni avevano casa sul confine e per andare a lavorare la terra dovevano passare la frontiera tutti i giorni. Per raggiungere le proprie vigne alcuni erano costretti a fare dei giri lunghissimi. Si parte dal passato, che è ancora impresso nella pelle e nel cuore, per guardare al futuro di una zona di confine. Il *limes* porta con sé tensioni, sia passate, sia attuali, con dei precari equilibri costruiti nel tempo, contaminazioni e storie. Amiamo le terre di confine, per la connessione, all'inizio guardinga e sospettosa, poi sempre più inclusiva e contaminante. Il Collio è una terra di ardori e di guerre, di sorrisi velati e di cicatrici drammatiche; una terra storta di curve, colorata di chiaroscuri e animata di storie forti. Luoghi che hanno sofferto, con ferite profonde ma che hanno creato ponti di culture. Se pensiamo che Gorizia e Nova Gorica saranno Capitali Europee della Cultura per il 2025 comprendiamo il valore che rende unico questo messaggio.

Il Collio e i suoi paesaggi

Il Collio è una perla, chiunque viene qui se ne innamora: basta fargli fare il primo passo. La bellezza del paesaggio, integro

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI CONSORZIO COLLIO



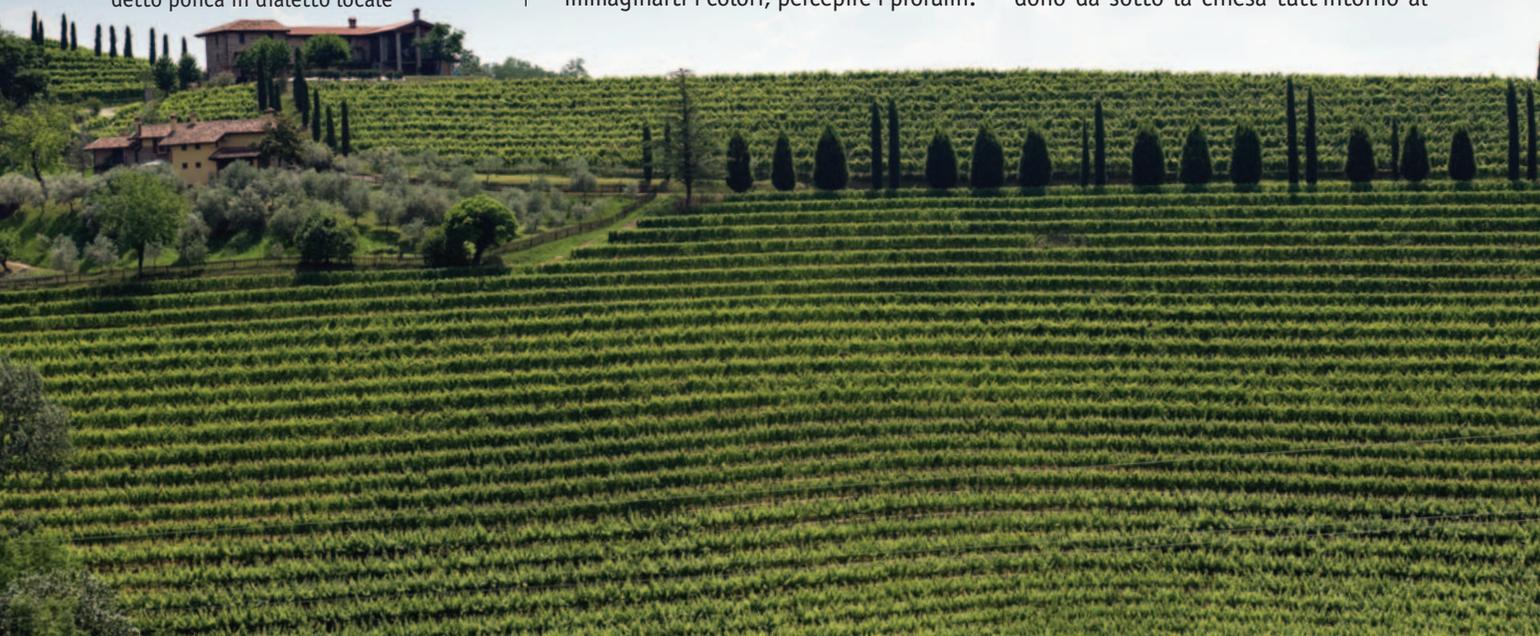
e autentico, è commovente. Questo lembo di terra è un quadro della natura: fiumi, montagne, pascoli, boschi, colline, vigneti e frutteti alternati a castelli, chiese solitarie, borghi. Un territorio che non è mai stato imbruttito dall'intensificazione dei vigneti e dalla monocultura. Gli ettari vitati sono quasi **milleduecentoquaranta**, suddivisi tra circa centoventi produttori.

Per riferirsi al Collio vengono usate, nei secoli, la lingua latina, la tedesca, la slovena e il dialetto friulano: un *unicum* europeo. Per esplorare il Collio si può partire anche da alcune opere di scrittori locali: pensiamo a *L'uomo e la vigna* di Celso Macor o *L'amore quotidiano* di Dora Bassi. È sempre un arricchimento parlare con gli anziani, da loro abbiamo appreso delle leggende sulle campane del Collio: quella della Subida al terzo rintocco poteva esaudire il più grande desiderio di chi tirava la cordicella, mentre i rintocchi della campana di San Zorc a Brazzano servivano a cacciare le streghe della grandine e della bufera. Così, fluttuando tra figure fiabesche e il desiderio della scoperta, iniziamo a camminare tra la mezzaluna collinare del Collio, raccolta fra il fiume Judrio a ovest e l'Isonzo a est, coronata a nord dalle Prealpi Giulie. Potrai sentire il fascino del "giardino del Goriziano", immaginarti i colori, percepire i profumi.

Partiamo dunque da Dolegna del Collio, uno degli otto comuni della Doc Collio in provincia di Gorizia, quello posto più a ovest. Gli altri sono, spostandoci verso est, Cormòns, Farra d'Isonzo, Capriva, Mossa, San Lorenzo Isontino, Gorizia e San Floriano del Collio. Va sottolineato che fin dalla stesura del disciplinare nel 1968 nella Doc Collio (prima Doc riconosciuta di tutto il Friuli Venezia Giulia) sono comprese soltanto le zone collinari, aree che per loro natura presentano la medesima matrice litologica: il **flysch** marnoso arenaceo, detto **ponca** in dialetto.

A **Dolegna** noterete vigneti scoscesi ed elevati, che superano i duecento metri con i filari generalmente disposti a terrazze (verso Lonzano le sistemazioni sono a cavalcapoggio). Siamo nella zona meno antropizzata del Collio, con una forte presenza di boschi di castagno, rovere ma anche di ciliegio selvatico, pruno e frassino. Le vigne più vocate di questo luogo di particolare bellezza sono quelle di Mernico, Scriò, Lonzano e Vencò. Non dimentichiamo **Ruttars**, frazione di Dolegna, paesino arroccato in cima al colle di Ruttars, che si erge sulla valle del fiume Judrio e domina la pianura friulana e le Alpi Giulie. Ruttars è uno dei siti più affascinanti, con le vigne che scendono da sotto la chiesa tutt'intorno al

In apertura, San Floriano del Collio; in questa pagina, Ruttars, Dolegna del Collio vista dall'azienda Pascolo; nel riquadro, flysch marnoso arenaceo, detto ponca in dialetto locale

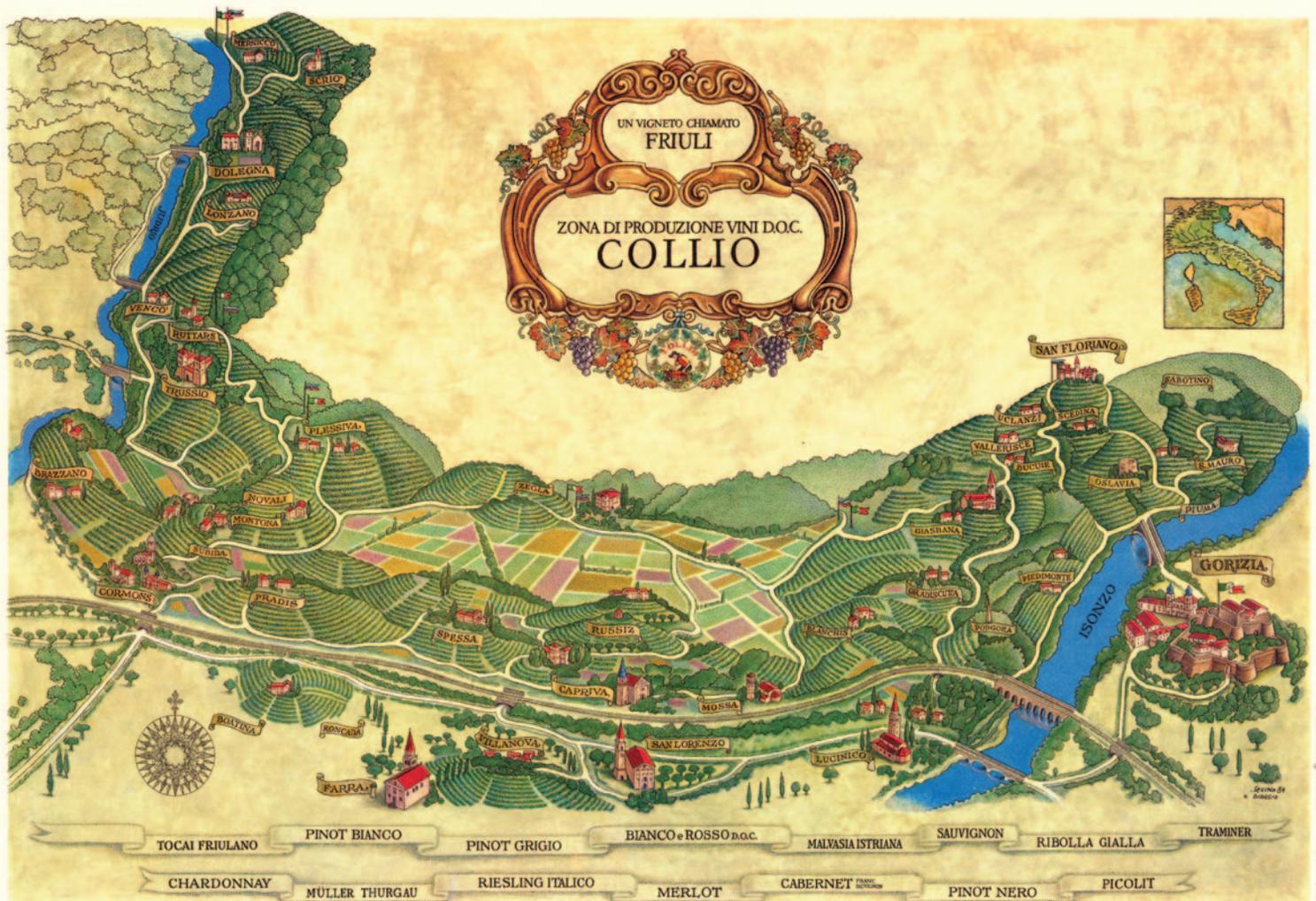


colle sul quale svetta il campanile. Le vigne più importanti sono quelle di Trussio, Cà delle Vallate e Ruttars.

Scendiamo ora verso **Cormòns**, passando per Brazzano, una sua frazione, nota per la sua vocazionalità. Qui vedrete i vigneti ripidi, costellati di terrazze, quasi tutti con esposizione a sud. Arriviamo a Cormòns, il cuore vinicolo del territorio, sede del Consorzio del Collio e dove un tempo esisteva anche l'Università di Viticoltura ed Enologia. Collocata ai piedi del monte Quarin, Cormòns ospita anche la storica enoteca (attualmente in fase di ristrutturazione), concepita da alcuni produttori del Collio come luogo di incontro per confrontarsi sui loro vini, ma anche centro di valorizzazione territoriale aperto a tutti gli appassionati. Un salto a **Plessiva**, frazione di Cormòns, a vedere come le vigne formino un man-

to unico con quelle slovene. Qui si trova anche la riserva naturalistica, un'area protetta con trentatré ettari di boschi abitati da animali selvatici. Nella zona attorno a Plessiva, le vigne più celebrate sono quelle di Zegla, di Plessiva per l'appunto, di Montona e di Novali. Prima di proseguire per il comune di Capriva, facciamo una sosta a **Pradis**, frazione di Cormòns. Le colline non sono né ripide né alte (in genere non si superano i settanta metri) e i filari non necessitano di terrazzamenti. La disposizione dei vigneti è tendenzialmente a sud. Eccoci ora giunti a **Capriva del Friuli**, al centro dell'areale del Collio. Le vigne crescono sui versanti collinari delle due sponde del torrente Versa, proprio dietro l'abitato. Capriva ha fatto la storia: è qui che nell'Ottocento, grazie al conte Teodoro de La Tour di Villa Russiz vengono

Piantina del Collio



introdotti i vitigni francesi che tuttora compongono il panorama ampelografico del Collio. Le vigne più vocate sono quelle di Spessa, Russiz, Budignacco e Val di Miež. Ora ci dirigiamo, passando da San Lorenzo Isontino, verso Farra d'Isonzo, un'isola collinare ai cui piedi scorre il fiume Isonzo, che in questo tratto è stato teatro di cruento battaglie durante la prima guerra mondiale.

A Villanova di Farra, frazione di **Farra d'Isonzo**, svetta solitario il monte Fortin, in una terra di passaggio e di confine, che è stata da sempre teatro di contese spesso molto sanguinose. I vigneti si innalzano dapprima con dolcezza, poi con forti pendenze che obbligano ai terrazzamenti. Ritorniamo verso la mezzaluna dirigendoci a **Mossa**, dove scorre il Rio Toccai che si narra dette il nome a uno dei vini più noti

del Collio, il Tocai, dal 2006 rinominato Friulano. Caratterizzata da dolci rilievi, in parte ricoperti di boschi e da piccole vigne ben curate, dona la sensazione di un armonioso equilibrio rurale. I vigneti a più alta vocazione sono quelli del Colle di Blanchis e del Colle di Mossa. Dal comune di Mossa ci dirigiamo verso **Gorizia**, passando per **Lucinico**, frazione di Gorizia, ai piedi del monte Calvario. Un antico paesino medievale teatro di violente battaglie nel corso della grande guerra che hanno distrutto le tracce di una viticoltura millenaria, di cui oggi rimangono, nei versanti di Piedimonte, alcuni storici vigneti di ribolla gialla e di malvasia istriana. La ricostruzione della viticoltura a Lucinico fu in gran parte opera della famiglia Attems e, più precisamente, del conte Douglas Attems che nel dopoguerra, con impegno e passione, inizia l'opera di rinnovamento e valorizzazione del territorio che lo portò, nel **1964**, alla **fondazione del Consorzio dei Vini del Collio**. Altre vigne importanti sono quelle di Piedimonte, Monte Calvario e Gradiscutta. Proseguiamo il nostro giro per il Collio per arrivare a **Oslavia**, frazione di Gorizia. A Oslavia non esiste una chiesa, un campanile, una piazza. Il punto di riferimento degli oslaviesi è quella diafana mole cilindrica che è l'ossario. Durante la grande guerra, Oslavia, per la sua posizione sul crinale, fu teatro di sanguinosi scontri, ben sedici battaglie fra truppe italiane e austro-ungariche: divenne una "collina morta" dove non rimasero abitanti, né case, né coltivazioni, nulla, solo una terra massacrata e contesa. E invece la rinascita, scampata forse nel cratere di una granata o sul bordo di una trincea, portava il nome di ribolla gialla. Viscerale legame tra Oslavia e questa vite che riaccese la speranza in un popolo distrutto che ricominciò a lottare. I colli di Oslavia, le cui altitudini si aggirano tra centocinquanta e centonovanta metri, sono di origine eo-

Alcune bottiglie con il caratteristico marchio del Collio



nica. Patria dei vini ambrati, o per dirla all'inglese, degli *orange wine*, da qui è partita una rivoluzione che ha interessato tutto il mondo.

Giungiamo ora a **San Floriano del Collio**, il punto più a nord est del Collio. San Floriano è il comune più alto del Collio e le vigne sono disposte su terreni ripidi e terrazzati e lungo le linee dei valloni. Il disegno del colle di San Floriano, osservato dal monte Quarìn, ricorda quello di un cono vulcanico, sul quale svettano il campanile e la chiesa parrocchiale. È circondato dalle colline della Slovenia, il cui confine corre tra i vigneti. Le vigne più celebri sono quelle di Ascevi, Breg, Draga, Giasbana, Sceddina, Uclanzi e Vallerisce.

In generale va rilevato che la cerchia delle Prealpi Giulie, posta a nord della zona collinare del Collio costituisce un efficace riparo dai venti freddi di settentrione. Questa corona, unitamente alla prossimità della costa adriatica che dista mediamente una ventina di chilometri, favorisce un microclima mite e temperato del quale la viticoltura si avvantaggia particolarmente. I vigneti del Collio si sviluppano lungo sinuosi terrazzamenti posizionati in prevalenza tra sessanta e duecentosettanta metri di altitudine (la media è comunque di poco superiore ai centoquaranta) e affondano le loro radici su suoli in buona prevalenza di origine sedimentaria a composizione marnoso-arenacea (conosciuti sia con il nome scientifico di *flysch* di Cormòns, sia con il nome vernacolare di *ponca*). Si tratta di terreni poco fertili, poveri di calcare attivo e piuttosto scarichi di sostanze organiche, che danno caratteristiche distintive ai vini. L'origine è di natura eocenica e paleocenica, le terre sono emerse dai fondali marini: capita spesso di ritrovare nei vigneti fossili marini.

A chi non ha mai camminato quelle terre, chiediamo di immaginare la forza che sprigionano e il mistero che conservano.



Qualche dato storico e il contesto

La coltivazione della vite nel Collio ha origine antichissime, risalenti all'epoca romana. Grande fama ebbero i vini colliensi durante il periodo della Serenissima e della dominazione degli Asburgo. La viticoltura moderna ha inizio nella seconda metà del 1800: diverse vicende storiche testimoniano come già in questa epoca sia presente quella propensione alla ricerca e all'innovazione in campo viticolo.

Mezzo secolo fa, dal Collio è partita una **rivoluzione** che ha scosso l'Italia intera: un passaggio epocale, bianchi che hanno scardinato regole fisse e statiche, pun-

Vigneti a Ruttars, Dolegna del Collio

Ruttars, Dolegna del Collio vista dall'Acetaia dell'azienda Livon





San Floriano del Collio

tando su tutta una serie di elementi fondamentali, in vigna e in cantina, per dar vita a vini eleganti e longevi.

Un tempo, se si parlava di vino bianco in Italia tutti automaticamente pensavano al Collio. Il bel Collio dormiente ha perso qualche opportunità rispetto ad altri bianchi italiani, che hanno saputo concentrarsi meglio su uno stile ben definito. L'attuale panorama del Collio è caratterizzato da una grande **frammentazione ampelografica**, un vero mosaico di vitigni, che se da un lato costituisce una ricchezza, dall'altro rischia di rappresentare un limite nel percorso di creazione di un'identità territoriale forte e

Dolegna del Collio, vista da località Cime verso località Scriò



facilmente riconoscibile. La Doc Collio comprende dodici vitigni bianchi e quattro rossi. Friulano, ribolla, malvasia istriana e picolit vengono considerati autoctoni. La composizione del vigneto si divide tra: pinot grigio (25%), sauvignon (17%), friulano (15%), ribolla gialla (11%), chardonnay (8%), malvasia istriana (4%), pinot bianco (3%), picolit (1%) e piccolissime percentuali di Müller Thurgau, riesling renano, riesling italoico, traminer aromatico. Fin qui parliamo di bianchi, che di fatto rappresentano il Collio per l'88%, ma ci sono anche i rossi: merlot (5%), cabernet franc (3%), cabernet sauvignon (1%), pinot nero (0,94 %) e altri vitigni minori.

Raramente si trovano territori così vocati: il terroir, come ci insegnano i francesi, non è soggetto a mode, rimane nel tempo. E in effetti il vigneto in alcune zone del Collio è centenario. La conduzione familiare della maggior parte dei vigneti porta a una sostenibilità connaturata: i produttori vivono i vigneti come giardini di casa propria. Il Consorzio poi si è attivato per aiutare le piccole aziende a ottenere il marchio Sqnpi. Quello che manca davvero, ci rincresce dirlo, è il gioco di squadra dei produttori. Persino la loro bottiglia, identificativa con la scritta Collio incisa sulla baga, la sua capsula gialla e il suo peso di appena cinquecento grammi, non è stata adottata da tutti (e son passati quindici anni). Ai vignaioli del Collio serve mettersi davvero insieme, superare invidie personali e piccole gelosie per organizzarsi e lottare insieme.

Quest'anno il Consorzio, con i suoi centosettantasette associati, festeggerà i sessanta anni dalla fondazione, tornerà il premio Collio sospeso da cinque anni e speriamo che il rinnovamento del disciplinare per il quale si discute da molto tempo riesca finalmente a trovare concretezza nel consenso fra i produttori. Il Collio merita più riconoscimento, è tempo che si operi per il suo futuro come territorio, cari produttori, e non per il futuro dei singoli *brand*.

La degustazione

Al *tasting* hanno partecipato quarantasette aziende con centoquarantotto vini bianchi. La differenza fra la siccitosa 2022 e l'equilibrata 2021 si è sentita, ma vale sempre l'affermazione che i bravi produttori si vedono nelle annate difficili. Iniziamo la degustazione con gli autoctoni per finire con gli internazionali. Ecco le nostre selezioni tra tanti vini molto interessanti.

Friulano

COLLIO FRIULANO DOC 2021

Drius

13,5% vol - € 16,00

La varietà si esprime definita: note floreali e delicate di biancospino con sentori di pera aprono a un sorso ben bilanciato, dinamico e sapido. Beva piacevole che invoglia il bicchiere successivo.

Mauro con il figlio Denis, trentenne laureato in enologia, conducono diciotto ettari tra la Doc Collio e la Doc Isonzo. Nel Collio hanno le vigne più vecchie, di circa sessantacinque anni che affondano le loro radici nella tipica ponca, così peculiare per la complessità che dona ai vini bianchi.

COLLIO FRIULANO DOC 2021

Carlo di Pradis

13,5% vol - € 12,00

Lo spettro aromatico è intenso e varietale, con note di erbe officinali, frutta a polpa gialla, fiori di mandorlo. In bocca si esprime con un ritmo gustativo incalzante, profondo, evidenziando una trama ben strutturata, vitalizzata da una vena fresca e agrumata. Allungo in un finale sapido che richiama la beva.



I due fratelli David e Boris Buzzinelli guidano quest'azienda situata a Pradis, estesa su quindici ettari tra le denominazioni Collio e Isonzo, con una produzione di circa sessantacinquemila bottiglie.

COLLIO FRIULANO DOC 2022

Franco Toros

13,5% vol - € 16,00

Naso ben disegnato, tra fini note floreali, cenni agrumati e di fieno, con un tocco di balsamicità. Nel calice risuona una musica che non ha confini. Ti sintonizzi facilmente, per quel suo andamento piacevole e armonioso che ti cattura, per quella aderenza territoriale che ti aspetti da un Friulano autentico.

Franco Toros è un vignaiolo con i piedi ben piantati nella terra, che rispetta e accudisce. Punto di riferimento nel Collio, persona schietta e verace, continua con i suoi dodici ettari di proprietà e le sue sessantamila bottiglie senza mire espansionistiche.

COLLIO FRIULANO DOC 2022

Alessio Komjanc

14% vol - € 13,00

Fragrante di erbe aromatiche, fieno, pesca, dà il suo tono più rimarchevole all'assaggio. Il sorso esprime ritmo e dinamicità, sapidità e struttura; poi si allunga e chiude sulle note saline.

La prima etichetta di Alessio Komjanc risale a più di cinquanta anni fa, ma la tradizione di produrre vino sfuso della famiglia risale alla seconda metà dell'Ottocento. I quattro figli Beniamin, Roberto, Patrik e Ivan hanno dato nuovo impulso dal 2000, portando l'azienda a essere fra quelle che meglio interpretano le potenzialità del Collio.



Collio Bianco

COLLIO BIANCO DOC 2021

Edi Keber

Uve: friulano, ribolla gialla, malvasia istriana 13,5% vol - € 23,00

Le percezioni olfattive sono delicate, fra note di camomilla, erbe aromatiche, ginestra e cenni agrumati. Un vino che è assenza e sintesi, leggerezza calviniana in una struttura senza peso. Radiosa energia per una beva che resta nei ricordi, indelebile.

I Keber vengono da una lunga tradizione di viticoltori, che risale almeno all'Ottocento. Edi Keber nel 2008 decide di dedicarsi solamente a un vino, un Collio Bianco da uve autoctone. Fu il primo a fare questa scelta coraggiosa. La sua decisione di produrre solo con uve autoctone (in casa Keber, ormai capeggiata da Kristian, è un 75% friulano, 15% ribolla, 15% malvasia istriana), a distanza di molti anni, è seguita da un piccolo gruppo di produttori.

COLLIO BIANCO DOC 2021

Fabjan Korsič

Uve: friulano 60%, malvasia istriana 30%, ribolla gialla 10%

13,5% vol - € 20,00

Corredo olfattivo ampio: fiori di campo, erbe aromatiche, un tocco balsamico. Finezza, eleganza ed equilibrio caratterizzano il sorso sapido e lungo.

Sono circa centocinquanta anni che la famiglia Korsič si dedica alla viticoltura, conferendo le uve. I fratelli Fabian e Mitja, dai loro sette ettari e mezzo hanno iniziato a imbottigliare circa quindici anni fa, arrivando a una produzione di circa venticinquemila bottiglie.



JELKA 2017 COLLIO BIANCO DOC Picéché

Uve: friulano, malvasia, ribolla gialla
13,5% vol - € 28,00

Naso complesso, variegato e intenso con sentori profondi che spaziano dalle note fruttate a quelle speziate e agrumate. Il corpo ha una struttura proporzionata, avvolgente, vibrante e scorrevole, non priva di carattere e di spinta gustativa. La famiglia Picéché dal 1920 coltiva vigne, fino ad arrivare negli anni Sessanta con Egidio detto "il rebel" che acquista le vigne. Da trentacinque anni il figlio Robert Picéché si prende cura degli otto ettari condotti in regime biologico certificato, per una produzione di trentamila bottiglie.

COL DISÒRE 2018 COLLIO BIANCO DOC Russiz Superiore

Uve: pinot bianco 40%, friulano 35%, sauvignon 15%, ribolla gialla 10%
13,5% vol - € 31,00

Profuma di fiori d'acacia, di agrumi, pepe bianco e note fumé. Colpisce per la trama elegante e raffinata, per l'equilibrio fra struttura e vena fresco-sapida e la lunghissima persistenza.

Se mai ce ne fosse stato bisogno, è una prova tangibile della longevità dei vini di quest'azienda, punto d'orgoglio di Roberto Felluga, che lavorò molto sull'evoluzione dei bianchi.

Ribolla Gialla

COLLIO RISERVA RIBOLLA GIALLA DOC 2019 Primosic

13,5% vol - € 38,00

All'olfatto spezie dolci, fiori secchi, cannella



e sentori balsamici. Il corpo è materico e di notevole sostanza, capace di avvolgere il palato in una struttura peculiare, caratterizzata da sapidità e volume. Come da tradizione macerativa oslaviese, le bucce fermentano a contatto con il mosto (la scelta aziendale è di circa quattro settimane). Silvan Primosic, padre di Boris e Marko, può esser ben fiero della lunga storia familiare. La sua "numero uno" è la prima bottiglia prodotta dal Consorzio di Tutela del Collio, ed è naturalmente firmata Primosic. Nell'Ottocento anche loro erano viticoltori, e iniziano a imbottigliare nel 1956. Attualmente lavorano su trentadue ettari, per un totale di duecentodieci bottiglie e sono certificati Snpj per la lotta integrata.

Malvasia Istriana

COLLIO MALVASIA DOC 2022 Vosca

14,5% vol - € 28,00

Corredo aromatico intenso e complesso, che spazia da note di taglio alle erbe aromatiche, dall'agrumato, al frutto a polpa gialla. L'assaggio è appagante e pieno, equilibrato, dalla naturale acidità e sapidità che allungano il sorso in un finale piacevolmente balsamico.

Da qualche tempo Francesco Vosca, che pur non fa mancare il suo appassionato apporto, ha affidato la cura di vigneto e cantina al figlio Gabriele, che continua nel solco della tradizione. Gli undici ettari di proprietà si estendono fra Collio e Isonzo, con una produzione di circa sessantamila bottiglie.

COLLIO MALVASIA DOC 2021 Tenuta Stella

14% vol - € 20,00

Bouquet olfattivo accattivante, con note



di erbe aromatiche, pompelmo e fiori di acacia. Lo sviluppo gustativo è energico, apre rotondo e avvolgente, per proseguire in freschezza e vivacità senza cedere in ampiezza.

La tenuta è stata fondata nel 2010 da Sergio Stevanato e si estende su trentotto ettari a corpo unico, di cui dodici vitati e la restante parte a bosco. La biodiversità viene protetta e si lavora anche in regime biologico certificato. La produzione è sulle quarantacinquemila bottiglie.

Pinot Grigio

COLLIO RISERVA PINOT GRIGIO DOC 2018

Renato Keber

13,5% vol - € 20,00

Ricco e profondo il corredo aromatico, dalle note fruttate alle floreali, con cenni di erbe officinali e un tocco balsamico. Una potenza aromatica, allo stesso tempo elegante e leggiadra, che lo rende già irresistibile. La magia rapisce nell'assaggio: colpisce la nettezza del sorso, la messa a fuoco stilistica, il grado di definizione. E la maniera con cui quella nettezza resta al servizio del sapore, impreziosendo le trame di dettagli sottili senza mai far pendere troppo la bilancia dal lato della tecnica. Ne apprezzi l'assenza di fronzoli, la limpidezza gustativa, la precisa connotazione varietale. Così come la profondità, racchiusa in profili sinuosi e sfumati, ricchi e interiorizzati al contempo.

E se il Pinot Grigio Riserva è una delle interpretazioni "keberiane" più emotivamente toccanti del Collio, non si può tacere sul resto delle etichette presentate in degustazione, tutte memorabili e capaci di esprimere al meglio la combinazione tra le peculiarità del vitigno e quelle del territorio, con au-



tenticità e rispetto. I vini di Keber escono quando sono pronti e, grazie alla sua pazienza, riusciamo ad assaggiare vini che si esprimono toccando l'infinito, che ci aprono le porte sulla longevità dei vini del Collio. Da quattro generazioni i Keber vivono e producono vino a Zegla, nei quindici ettari di proprietà. Renato Keber è un "personaggio patrimonio" del Collio, i suoi vini sono una testimonianza della grandezza di questo areale.

Sauvignon

RONCO DELLE MELE 2022 COLLIO SAUVIGNON DOC Venica & Venica

13,5% vol - € 38,00

Il profilo olfattivo richiama sentori di ortica, sambuco e bosso con note agrumate e cenni fumé. La trama è compatta, il sorso è sapido, piacevole e molto lungo.

I fratelli Giorgio e Gianni individuarono nell'esposizione a nord ovest del vigneto Ronco delle Mele, il cru prodotto per la prima volta nel 1995, il posto ideale per piantare il sauvignon, a un'altezza di circa centocinquanta metri. L'azienda nasce nel 1930, dai primi ettari è cresciuta fino agli attuali quaranta, con una produzione di circa trecentosettantamila bottiglie.

Pinot Bianco

COLLIO PINOT BIANCO DOC 2022 Pascolo

13,5% vol - € 20,00

Olfatto affusolato, puntuale e vivo, con cenni di tiglio, susina gialla e grafite. Il vino è elegante, pieno, strutturato e profondo, al contempo scorrevole e pulsante nella sua freschezza.

Alessandro Pascolo fonda la sua azienda nel 2006, dedicandosi con tutto se stesso sia alla vigna (in tutto sette ettari), sia alla cantina (è anche enologo) e riprendendo il sogno di nonno Angelo che investì negli anni Settanta in queste vigne. È tra i fondatori della Rete d'impresa Pinot Bianco, nata per valorizzare questo vitigno.

Chardonnay

COLLIO CHARDONNAY DOC 2019 Due del Monte

14% vol - € 18,00

Il quadro olfattivo è ampio fra ricordi di spezie fini, nocchie tostate e un leggero timbro fumé. In bocca si presenta morbido ma deciso: spiccano la sapidità e una vibrante dinamicità, in un sorso appagante, non muscolare, elegante, equilibrato.

Siamo a Cormòns, in una realtà di otto ettari, che pur essendo giovane (nasce nel 2018) gode della collaborazione di Miran Muzinel, enologo di origine slovena che ha collaborato per più di dieci anni con Borgo del Tiglio e dell'enologo Salvador Merino Lovera, anche lui con un'esperienza nel Collio di dieci anni.

