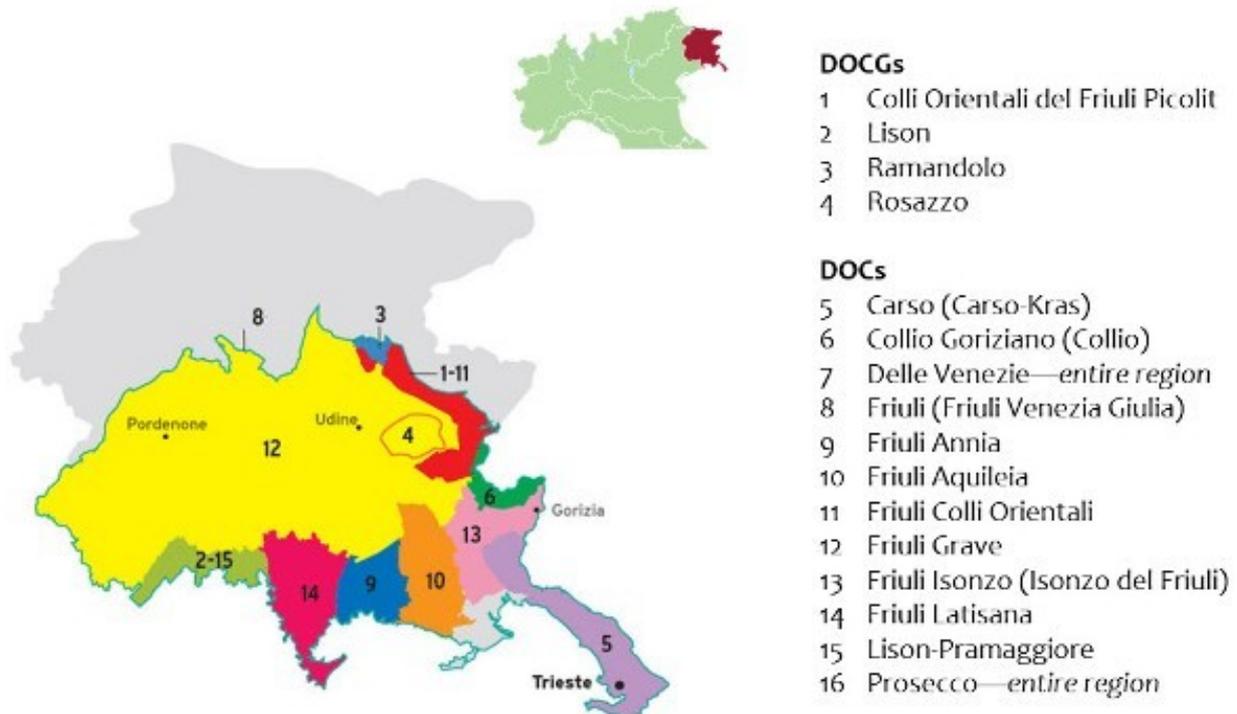


FRIOUL-VENETIE JULIENNE



Friuli–Venezia Giulia



Detail map ©2019 Federdoc, used by permission

Porte d'entrée de l'Orient en ces terres qui ne deviendront complètement italiennes qu'au siècle passé, le Frioul et plus encore la Vénétie Julienne ont vu passer avec le temps non seulement quantité de produits et de marchandises mais aussi pas mal de migrants dont certains s'y sont installés et alimenté un brassage important de cultures et d'idées, y compris dans le domaine viticole, implanté pourtant sur place depuis la période romaine.

Paradoxalement, cette région à l'identité pour le coup un peu confuse a souvent eu la réputation, vraie ou fausse, de produire des vins difficiles à comprendre et coûteux au regard de leur faible notoriété. Certes on y trouve quantité de vins de cépage, autochtone ou internationaux, apparemment sur un même pied qualitatif et avec une majorité de blancs, ce qui est unique en Italie, tout au moins en ce qui concerne les vins tranquilles ; mais au-delà de constat, quelques crus pointus à la personnalité plus affirmée sont parmi les meilleurs d'Italie et justifient leur prix.

Ici plus qu'ailleurs encore, c'est l'homme qui fait la différence car les caractéristiques de terroir, bien que différentes, ne varient qu'à la marge entre les principales zones de production qualitative. La plus grande partie des sols sont issus du délitement après glaciation des roches des Alpes Corses. Les débris et sédiments transportés par les fleuves Piave, Tagliamento et Isonzo se sont déposés dans leurs bassins sous forme de graves calcaires et de sables riches en minéraux. On se trouve donc en face de vignobles de plaine bien drainés. En revanche, plus on s'approche de la frontière slovène, plus la vigne est plantée sur des collines d'altitude très modérée où les sols, toujours perméables, sont typiquement constitués de strates de marnes entrecoupées de débris plus gréseux (appelés sur place ponka). Le Carso au nord de Trieste, présente des sols un rien plus denses de calcaire coquillier tendre. Implantées dans un vaste amphithéâtre descendant vers l'Adriatique, toutes les zones viticoles du Frioul sont soumises aux brises marines et tout en étant protégées des intempéries du nord par l'arc alpin, subissent des différences de température importante entre la jour et la nuit.

Malgré le taille importante de la région, les secteurs dignes d'intérêt pour la qualité des vins (terroir, climat, impact de l'homme) se trouvent tous à la frontière slovène et comprennent : Colli Orientali, Collio, Isonzo et Carso. La superficie plantée est inférieure à 4000 Ha et est principalement travaillée par des domaines indépendants plutôt que par des grosses structures mais il faut noter que parmi ces domaines, parfois réputés, on arrive à une taille bien supérieure à 50 Ha. Comme évoqué, les appellations sont fondées sur les cépages associés à un secteur régional de taille importante et non sur des lieux géographiques restreints (crus au sens parcellaire)



VINTAGE TUNINA VENEZIA GIULIA BIANCO IGT 2018

Jermann di Silvio Jermann S.r.l. Soc. Agr. - www.jermann.it

Località Trussio 11, Frazione di Ruttars 34070 Dolegna del Collio (GO)

Cépage(s) : Sauvignon , chardonnay, ribolla gialla et malvasia complétés par un peu de picolit (sélections et vendanges retardées de 15 j.)

Mode de culture : Conventuelle respectueuse de l'environnement

Terroir : Marnes et sables (Ronco del Fortino)

Vinification : En cuve inox

Elevage : En contenants bois, partie en foudres de 60 à 80 hl, partie en barriques pendant un an.

Divers / Prix : 47,90 EUR





TERRE ALTE BIANCO ROSAZZO DOCG 2018

Livio Felluga s.r.l. - www.fouassier.fr

Via Risorgimento 1 | IT 34071 Brazzano - Cormons (GO)

Cépage(s) : Friulano, pinot bianco, sauvignon
Mode de culture : Bio non certifié
Terroir : Marnes et sables de l'éocène

Vinification : Courte macération préfermentaire puis fermentation en cuve.
Ensuite, transfert en petits foudres pour les malos

Elevage : En petits foudres pendant 9 mois

Divers / Prix : 44,90 EUR





FLOR DI UIS ISONZO DOC 2019

Vie di Romans - www.viediromans.it

Loc. Vie di Romans, 1 - 34070 Mariano del Friuli (GO)

Cépage(s) : Malvasia 57%, riesling 35%; friulano 8% (vignes de 27 ans)

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Crus Boghis, Ciampagnis et Vie di Romans

Graves sablo-argileuses riches en fer

Exposition nord-sud et ouest-est en plaine à 33 m. alt.

Vinification : En cuve inox après pré-fermentation à froid. Malos non faites.

Elevage : En cuve sur lies pendant 8 mois

Divers / Prix : 24,75 EUR





DUT UN VENEZIA GIULIA BIANCO IGT 2017

Vie di Romans - www.viediromans.it

Loc. Vie di Romans, 1 - 34070 Mariano del Friuli (GO)

Cépage(s) : Chardonnay 50%, sauvignon blanc 50% (vignes de 28 ans)

Mode de culture : Raisonnée

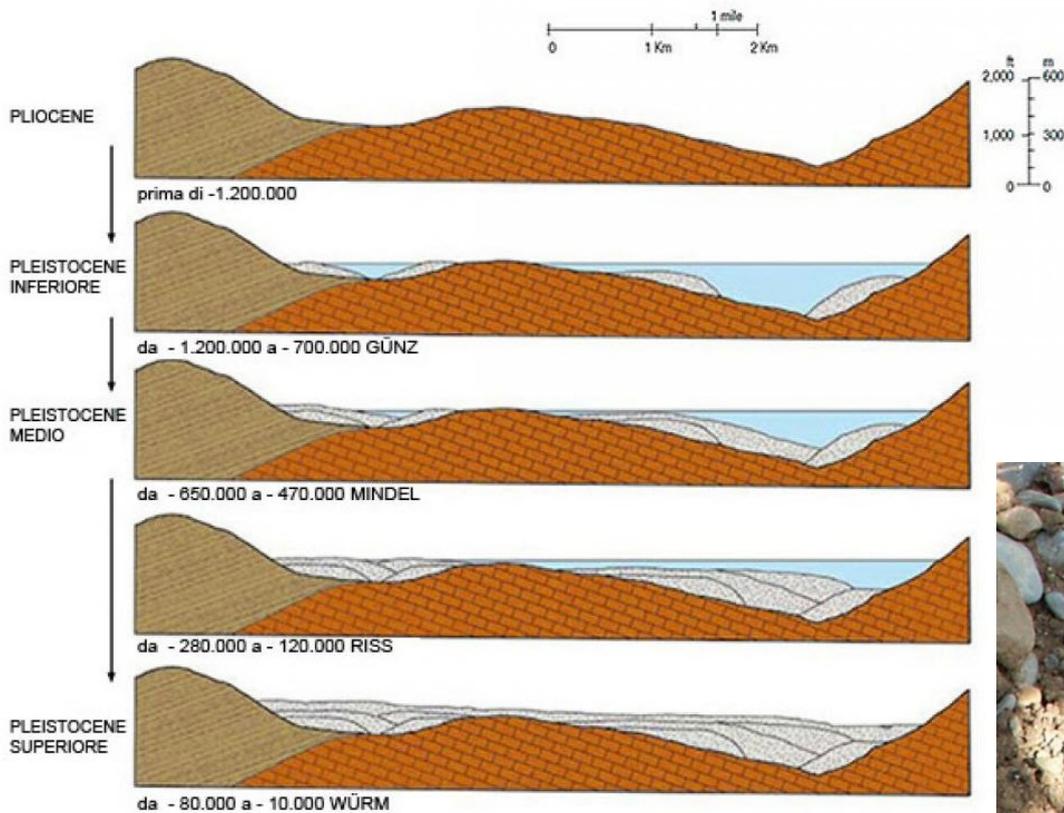
Terroir : Crus Vie di Romans and Vieris

Graves sablo-argileuses riches en calcaire, silice et oxyde de fer
Exposition est-ouest et nord-sud en plaine à 33 m. alt.

Vinification : En cuve inox après pré-fermentation à froid. Malos non faites.

Elevage : En cuve sur lies pendant 10 mois

Divers / Prix : 43,00 EUR





BIANCOSESTO COLLI ORIENTALI BIANCO DOC 2019

Az.Agr. **La Tunella** Fam. Zorzettig - www.tunella.it

Via del Collio 14 Fraz. Ippolis 33040 Premariacco (UD)

Cépage(s) : Ribolla Gialla 50%, Friulano 50%

Mode de culture : Raisonnée respectueuse de l'environnement

Terroir : Marnes calcaires (ponka)

Vinification : Cryomacération à 4° pendant 36 h puis fermentation en foudres de 30 hl (bois de Slavonie)

Elevage : En foudres avec bâtonnages réguliers.

Divers / Prix : 19,50 EUR





ARCIONE ROSSO TRE VENEZIE IGT 2017

Az. Agr. **La Tunella** Fam. Zorzettig - www.tunella.it
Via del Collio 14 Fraz. Ipplis 33040 Premariacco (UD)

Cépage(s) : Schioppettino 50%, Pignolo 50%

Mode de culture : Raisonnée respectueuse de l'environnement

Terroir : Marnes calcaires (ponca) et sables riches en calcaire, potasse et phosphore.

Vinification : Court passerillage sur claies puis fermentation cépages séparés en cuve pour la FA puis en tonneaux de 5 hl pour les FML.

Elevage : En tonneaux pendant 42 mois puis assemblage avant la mise.

Divers / Prix : 21,90 EUR





REFOSCO ZUC DI VOLPE COLLI ORIENTALI DOC 2013

Volpe Pasini - www.volpepasini.it

Terre Friulane s.r.l. Loc. Togliano Via Cividale, 16 33040 Torreano (UD)

Cépage(s) : Refosco dal peduncolo rosso 100%
Mode de culture : Raisonnée
Terroir : Communes de Prepotto et Togliano.
Sélection de vendanges

Vinification : En cuve inox — traditionnelle
Elevage : En barriques neuves pendant 12 mois puis en bouteilles pendant
12 mois de plus
Divers / Prix : 19,35 EUR





MALVASIA COLLIO DOC 2019

Dario Raccaro - www.raccaro.it

Raccaro di Raccaro Dario & C. Via San Giovanni 87 34071 Cormons (GO)

Cépage(s) : Malvasia istriana 100%
Mode de culture : Bio non certifié
Terroir : Pied du Monte Quarin
Marnes calcaires (ponka) et sables.

Vinification : En cuve inox.
Elevage : En cuve inox sur lies pendant 6 mois

Divers / Prix : 22,50 EUR





RONCO DELLE CIME FRIULANO COLLIO DOC 2020

Venica & Venica - www.venica.it

Località Cerò 8 34070 Dolegna del Collio (GO)

Cépage(s) : Friulano 100% (planté en 1974 et 2005)

Mode de culture : Bio non certifié

Terroir : Ronco delle Cime

Strates de marnes et de grès (Ponka).

Exposition nord-ouest Alt. 200 m

Vinification : En cuve inox

Elevage : 40% en foudre de 20 et 27 hl et 60% en cuve sur lies pendant 6 mois

Divers / Prix : 26,50 EUR





SCHIOPPETTINO COLLI ORIENTALI DOC 2018

Ronco del Gnemiz (Serena Palazzolo) - www. +39 348 271 6725

Az. Ronco del Gnemiz Soc. Agr. Via Ronchi 5 33048 San Giovanni al Natisone (UD)

Cépage(s) : Schioppettino 100%

Mode de culture : Biodynamie

Terroir : San Giovanni

Marnes calcaires et sables

Orientation sud et sud-ouest.

Vinification : En cuve inox

Elevage : En barriques dont 25% bois neuf pendant 22 mois.

Divers / Prix : 28,90 EUR





SACRISASSI COLLI ORIENTALI ROSSO DOC 2017

Le Due Terre (Flavio Basilicata) - www.
Via Roma 68a 33040 Prepotto (UD)

Cépage(s) : Refosco 50%, schioppettino 50%. Vignes de 30 ans
Mode de culture : Bio
Terroir : Marnes calcaires (ponka)
Orientation sud-ouest, alt. 130-150 m

Vinification : En cuve inox ou cuve béton
Elevage : En barriques pendant 22 mois (pas de bois neuf)

Divers / Prix : 34,15 EUR





COL DISORE COLLIO BIANCO DOC 2017

Villa Ruzziz (Marco Felluga) - www.marcofelluga.it

Azienda Russiz Superiore S.S. via Russiz, 7 34070 Capriva del Friuli (GO)

Cépage(s) : Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Ruzziz di sopra, Capriva del Friuli

Alt. 80 à 200 m

Ponka et sables

Vinification : Macération à froid puis fermentations en foudres.

Elevage : En foudres sur lies pendant 12 mois puis un an en bouteilles

Divers / Prix : 27,80 EUR





SOT LIS RIVIS PINOT GRIGIO ISONZO DOC 2019

Ronco Del Gelso - www.roncodegelso.com

Az.Agr. Ronco del Gelso di Giorgio Badin Via Isonzo, 117 34071 Cormons (GO)

Cépage(s) : Pinot gris 100% (planté en 1987)
Mode de culture : Raisonnée
Terroir : Parcelle Sot Lis Rivis dans la zone Rive Alte
Plaine alluviale, argiles et graviers calcaires riches en fer.

Vinification : En cuve inox (levures sélectionnées), malos bloquées
Elevage : En foudres de 25 hl (bois de Slavonie) pendant 12 mois.

Divers / Prix : 15,70 EUR





REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO COLLI ORIENTALI DOC 2014

La Roncaia - www.laroncaia.it

Loc. Cergneu, via Verdi, 26 33045 Nimis (UD)

Cépage(s) : 100% refosco

Mode de culture : raisonnée

Terroir : Commune de Nimis

Marnes de l'éocène.

Vinification : Vendanges tardive en partie passerillée pendant 8 semaines.

Fermentation en cuve inox.

Elevage : En barriques neuves et d'un vin pendant 18 mois. Puis 6 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 27,25 EUR





TERAN VENEZIA GIULIA ROSSO IGT 2018

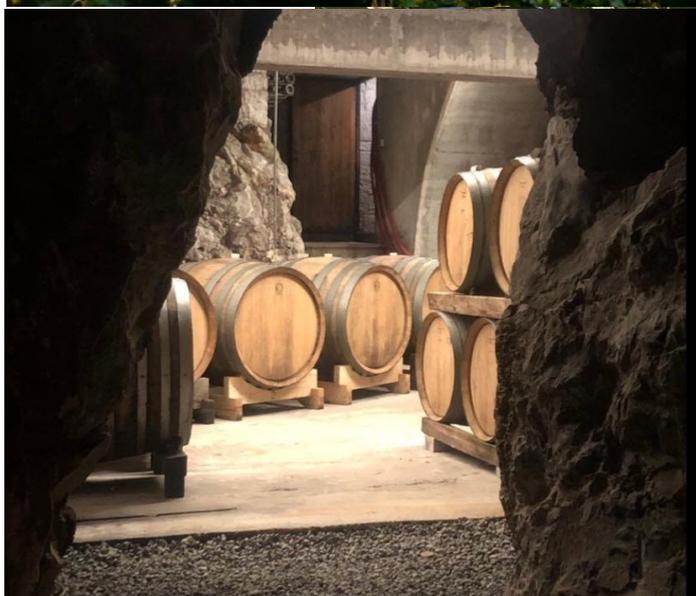
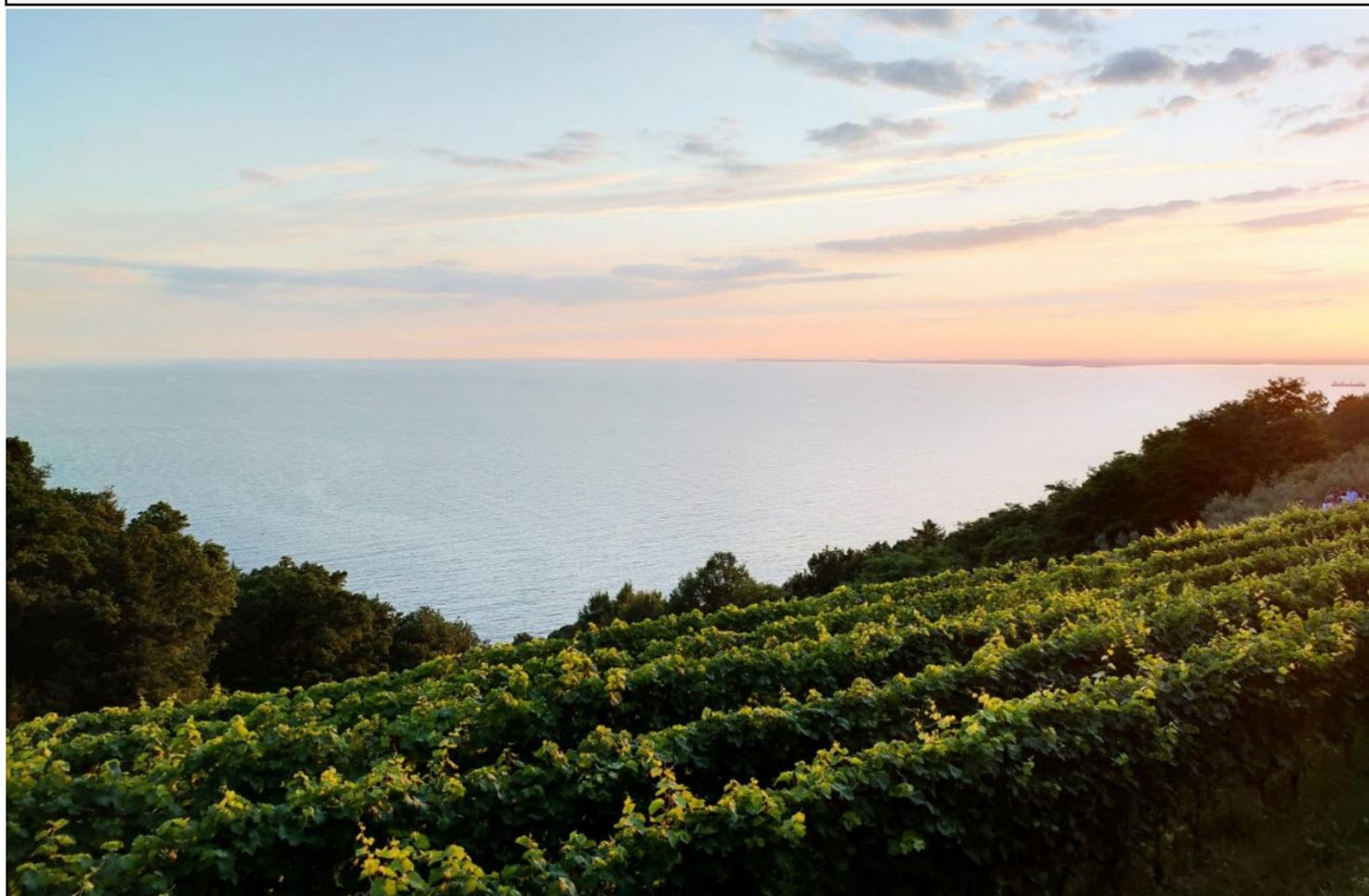
Sandi Skerk - pas de site internet

Az. Agr. Skerk Località Prepotto, 20 - 34011 Duino Aurisina (TS)

Cépage(s) : Teran 100% (vignes de 40 ans)
Mode de culture : Bio
Terroir : Calcaire du Carso
Alt. 300 m

Vinification : En foudres
Elevage : En foudres pendant 24 mois

Divers / Prix : 31,50 EUR





VITOVSKA VENEZIA GIULIA BIANCO IGT 2019

Edi Kante - www.kante.it

Località Prepotto, 1/A - 34011 Duino Aurisina (TS)

Cépage(s) : Vitovska 100%

Mode de culture : raisonnée

Terroir : Calcaire du Carso et terres rouges

Alt. 250 m

Vinification : En barriques (bois français).

Elevage : En barriques pendant 12 mois puis 6 mois en cuve inox.

Divers / Prix : 23,00 EUR





KAPLJA VENEZIA GIULIA BIANCO IGT 2016
Damijan Podversic - www.damijanpodversic.it
Via degli Eroi, 61 - 34170 Gorizia (GO)

Cépage(s) : Chardonnay 40%, malvasia 30%, nekaj 30%
Mode de culture : Bio
Terroir : Gradiscutta depuis 1991; Monte Calvario depuis 2003
Piedimonte depuis 2008 ; San Floriano depuis 1993
Marnes calcaires (ponca), sables
Alt. 110-140 m. Exposition Sud/sud-ouest
Vinification : Macérations en cuve bois tronconiques pendant 60 à 90 j
Elevage : En foudres de 25 hl pendant 36 mois puis 12 mois en bouteilles
Divers / Prix : 40,95 EUR





RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA BIANCO IGT 2017

Damijan Podversic - www.damijanpodversic.it

Via degli Eroi, 61 - 34170 Gorizia (GO)

Cépage(s) : Ribolla gialla 100%

Mode de culture : Bio

Terroir : Monte Calvario vignes plantées en 1994, 2002 et 2004

Marnes calcaires (ponca), sables

Alt. 140-180 m. Exposition Sud

Vinification : Macérations en cuve bois tronconiques pendant 60 à 90 j

Elevage : En foudres de 25 hl pendant 36 mois puis 12 mois en bouteilles

Divers / Prix : 36,25 EUR





VESPA BIANCO VENEZIA GIULIA IGT 2017

Bastianich - www.bastianich.com

Via Darnazzacco, 44/2 - 33043 Cividale del Friuli (UD)

Cépage(s) : Chardonnay 45%, Sauvignon 45%, Picolit 10%

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Colline di Buttrio, Premariacco e Cividale. Alt. 130-160 m

Marnes de l'éocène

Expositions sud, sud-est et sud-ouest

Vinification : 50% en cuve inox et 50 % en foudres avec bâtonnages

Elevage : 50% en cuve inox et 50 % en foudres de 5 et 30 hl pendant 12 mois puis 1 an en bouteilles

Divers / Prix : 28,40 EUR

