

Refosco Valle Friuli Colli Orientali DOP 2018

Domaine	Aziende Vitivinicole Valle
Région	Friuli-Venezia Giulia
Appellation	Friuli Colli Orientali DOP
Catégorie	Rouge tranquille
Millésime	2018
Format	0,75L
Cépage	Refosco dal peduncolo rosso 100%
Vinification	Vendange manuelle. Vinification et élevage en cuve inox.
Production	12.000 bouteilles
Degré alcoolique	12.5%
Couleur	Rouge rubis intense aux reflets violacés
Arômes	Arômes frais. Belle complexité florale, de violette, et fruité de cornouiller et de mûres sauvages et notes d'amandes.
Saveurs	Structure pleine, robuste et rustique, avec un tanin pas trop envahissant et une belle trace amère à la fin. Vin encore jeune et nerveux. Un vin très accessible, de plaisir, fruité avec une belle présence de prune bleue et une bonne longueur de bouche. Il pourra vieillir en offrant toujours une belle vivacité.
Température de service	18° C
Accord mets et vin	Excellent avec charcuterie, fromages à pâte dure, viandes rouges et gibier. Plats en sauce, daube. Fricassée de champignons. Cassoulet, Haricots blancs à la tomate au chorizo et saucisse de Toulouse, lentilles et saucisses de Morteau.
Potentiel de garde	6 - 8 ans
Note	Le Refosco dal peduncolo rosso est un cépage rouge autochtone de la région Frioul Vénétie Julienne. Son nom caractéristique dérive de la coloration rouge du pédoncule, lorsque les raisins atteignent leur pleine maturité. Le raisin était bien connu dans l'Antiquité et au premier siècle a été salué par l'écrivain Romain Pline l'Ancien pour la qualité du vin produit. Depuis les années 1980, le Refosco a enregistré un regain d'intérêt avec d'autres raisins du Frioul et a commencé son parcours de notoriété internationale.

Friulano Valle Friuli Colli Orientali DOP 2020

Domaine	Aziende Vitivinicole Valle
Région	Friuli-Venezia Giulia
Appellation	Friuli Colli Orientali DOP
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2020
Format	0,75L
Cépage	Friulano 100%
Vinification	Vendange manuelle. Vinification et élevage en cuve inox.
Production	40.000 bouteilles
Degré alcoolique	12.5%
Couleur	Jaune doré
Arômes	Fruité, belle notes de pêche. Parfums floraux, de sureau, d'herbes médicinales, de miel, d'amandes. Délicates nuances balsamiques accompagnée de bouffées minérales.
Saveurs	Une belle expression aromatique. Un vin très harmonieux, puissant, doté d'une élégante persistance. Un des meilleurs Friulano dégustés et très bien noté.
Température de service	8 - 10° C
Accord mets et vin	Excellent en apéritif en raison de sa trame aromatique caractéristique, ou encore en accompagnement de fruits de mer, de risotto aux asperges. Fricassée d'escargots aux cèpes, Cuisses de Grenouilles Sautées au Gingembre.
Potentiel de garde	4 - 5 ans
Note	Le Friulano est le principal cépage blanc autochtone du Frioul. Connue également comme Sauvignonasse, il peut ressembler effectivement au sauvignon, mais avec plus de contenu et un goût plus ample, les arômes évoquent la pêche blanche et les amandes. Appelée jusqu'en 2007 Tocai Friulano, il prend le nom définitif de Friulano après une longue bataille juridique qui visait à éviter toute confusion avec le Tokay hongrois.

Ribolla Gialla Valle Friuli Colli Orientali DOP 2020

Domaine	Aziende Vitivinicole Valle
Région	Friuli-Venezia Giulia
Appellation	Friuli Colli Orientali DOP
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2020
Format	0,75L
Cépage	Ribolla Gialla 100%
Vinification	Vendange manuelle. Vinification et élevage en cuve inox.
Production	20.000 bouteilles
Degré alcoolique	12.5%
Couleur	Jaune citron
Arômes	Le nez révèle un bouquet persuasif d'arômes floraux, avec des notes de genêts et de fleurs des champs en évidence, des notes d'agrumes et végétales à suivre, avec une fermeture sur de légères notes minérales.
Saveurs	Le goût est frais et légèrement sapide. Excellente fraîcheur et tension vibrante, avec une beau final fruité et persistant, avec un retour d'arômes floraux et d'agrumes perçus au nez.
Température de service	8 - 10° C
Accord mets et vin	Excellent avec des apéritifs de mer, des huîtres et des plats de poisson en sauce. Essayez-le sur la sériole aux amandes.
Potentiel de garde	4 - 5 ans
Note	Cultivée depuis plus de 700 ans sur les collines du Frioul-Vénétie Julienne, la ribolla gialla, est l'emblème des vigneron du Frioul. Le nom ribolla (ribollire, bouillir en italien) provient de sa forte teneur en acide malique, qui faisait grimper les températures durant les fermentations. C'est un cépage à haute valeur culturelle qui traversa les siècles, malgré les maladies, les guerres, et même l'attrait des consommateurs pour les variétés internationales comme le sauvignon ou le chardonnay qui sont produits avec succès dans la région.