

*...a tutto frico*  
ENOTECA



SCHEDE DEI VINI





*Conte d'Attimis-Maniago*

# PIGNOLO

Friuli Colli Orientali

*denominazione di origine controllata*

## VIGNETO.

**Uve:** È il più grande vitigno autoctono rosso da invecchiamento del Friuli. Varietà antica (1398), per lungo tempo dimenticata fin quasi a scomparire; Riscoperta solo in anni recenti abbiamo intrapreso con convinzione la strada della sua valorizzazione quale originale ed importante tassello della gamma vini dell'azienda Conte d'Attimis - Maniago.

**Posizione:** le Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza.

Il comprensorio D.O.C. è quello dei Colli Orientali del Friuli. L'esposizione è a Sud.

**Terreno:** giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa.

**Sistema d'allevamento:** a Guyot, forma di allevamento diffusa nelle colline friulane ottimizzata ad una produzione di qualità attraverso un consistente contenimento della vigoria ed un basso carico di gemme per pianta.

**Difesa fitosanitaria:** a basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro-ambientale.

## CANTINA.

**Vendemmia:** a partire dalla prima quindicina del mese di ottobre l'uva è raccolta manualmente in cassette da appassimento con cernita in campo dei grappoli migliori operata da manodopera qualificata ed appositamente istruita.

**Vinificazione:** previo appassimento delle uve in fruttajo, cui segue la vinificazione in rosso cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce a temperatura controllata (28 °C), per l'ottenimento di un vino strutturato. Segue la pressatura ed il completamento della fermentazione alcolica.

**Affinamento:** in botti di rovere ed in piccoli carati di rovere francese per almeno 24-30 mesi. L'affinamento prosegue dopo l'imbottigliamento, nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta, per circa dodici mesi prima dell'etichettatura.

## VINO.

**Caratteristiche sensoriali:** colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Il bouquet è ampio con sentori di frutta rossa matura, prugna, frutti di bosco e mora di gelso, il tutto elegantemente arricchito da una morbida speziatura. Il finale è balsamico con sentori di eucalipto e liquirizia in evidenza. Al palato è potente, di grande avvolgenza, equilibrato e morbido. Ottima la chiusura impreziosita, com'è caratteristico del vitigno, da una gradevole freschezza e da tannini spessi, vivaci ma setosi a garanzia di una notevole longevità.

**Gastronomia:** ottimo con la selvaggina, carni rosse alla brace ma anche con accostamenti elaborati come il petto d'anatra in salsa di mirtillo, medaglioni di capriolo al ginepro, per terminare con i formaggi stagionati.

**Longevità:** raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi quattro anni e può, in adatte condizioni di conservazione, superare i dieci anni in bottiglia.

**Servizio:** conservare, in posizione coricata, in luogo asciutto e buio a temperatura costante. Scaraffare per favorire l'ossigenazione e servire a temperatura ambiente (18-20 °C).





*Conte d'Attimis-Maniago*

# MERLOT

Friuli Colli Orientali  
*denominazione di origine controllata*

## VIGNETO.

**Uve:** vino prodotto da uve Merlot grande vitigno di origine francese coltivato in Friuli dal 1800.

**Posizione:** le Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Il comprensorio D.O.C. è quello dei Colli Orientali del Friuli. L'esposizione è Sud.

**Terreno:** giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marni e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa.

**Sistema d'allevamento:** a doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forma di allevamento friulana ottimizzata, dai tecnici aziendali, ad una produzione di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un ridotto carico di gemme.

**Difesa fitosanitaria:** a basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro-ambientale.

## CANTINA.

**Vendemmia:** manuale, con manodopera qualificata ed appositamente istruita, a partire dalla seconda settimana del mese di ottobre con cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.

**Vinificazione:** in rosso, cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce, all'interno di moderni vinificatori in acciaio a temperatura controllata (26 °C), per l'ottenimento di un vino strutturato. Segue la pressatura e, dapprima il completamento della fermentazione alcolica, successivamente l'avvio di quella malolattica all'interno delle botti in legno.

**Affinamento:** in botti di rovere per almeno dodici mesi. L'affinamento prosegue, dopo l'imbottigliamento, nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta circa sei mesi prima dell'etichettatura.

## VINO.

**Caratteristiche sensoriali:** colore rosso rubino intenso, bouquet fine ed intenso che ricorda la frutta a bacca rossa matura con sentori delicati che richiamano la ciliegia, la prugna e la mora di rovo. Prevalenza fruttata che ritroviamo anche al palato. Tannini decisi, ma ben amalgamati dal passaggio in legno, che conferiscono a questo vino carattere e personalità ma senza nuocere alla morbidezza ed all'equilibrio complessivi. Finale armonico con retrogusto piacevole e persistente.

**Gastronomia:** si abbina ottimamente ai bolliti, alle carni in umido di pollame e di coniglio. Ottimo con arrostiti, carni alla griglia e formaggi a pasta dura.

**Longevità:** ottimo da subito ma come caratteristica del Merlot in continua, lenta e costante evoluzione che consente di superare tranquillamente i sei anni in bottiglia.

**Servizio:** si consiglia di adattare la bottiglia alla temperatura ambiente (18 °C) prima di scaraffare il vino. Lasciar "ossigenare" alcuni minuti prima di servire.



Bianchi



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## MALVASIA

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Malvasia

### Caratteristiche organolettiche

**Colore** Giallo paglierino carico con riflessi dorati che si accentuano, restando vivaci con la maturazione in bottiglia.

**Profumo** Molto particolare caratterizzato da una leggera nota minerale tipica e varietale.

**Sapore** Elegante, vivace, persistente, maliziosamente sapido con una nota pepata che li rende piccante.

### Consigli del produttore

Ottimo complemento a primi piatti di verdure o frutti di mare, ideale su pesce alla griglia. Temperatura di servizio di 10-12 °C.

### Durata

5 anni se opportunamente conservato.



75 cl.





# VALCHIARÒ

## Ribolla Gialla

### Scheda tecnica

E' uno dei vitigni autoctoni del Friuli Venezia Giulia. E' usato con ottimi risultati anche per la spumantizzazione. La Valchiarò, però, lo propone nella versione classica.

Bianco secco di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet ricorda i fiori di acacia, castagno e rovere.

Sapore morbido di nerbo acidulo, ma carezzevole nel retrogusto.

E' un vino da abbinare a svariate tipologie di piatto: dal pesce alle zuppe e ai funghi.

Va servito a 10-12°C.

**Produzione annua:** circa 15 hl

**Quantità:** 2000 bottiglie

### Caratteristiche del vitigno

Vitigno: 100% Ribolla Gialla

Vigneti di: Prepotto

Superficie a vitigno: Ha 0,40

Densità media: 3700 ceppi/Ha

Resa media per ettaro: 55 q.li

Resa media per pianta: 1,42 kg

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: prima decade di Settembre

Raccolta: Manuale in cassetta

### Tecniche di vinificazione

Diraspapigiatura soffice.

Pulizia del mosto per decantazione.

Avvio della fermentazione con lieviti selezionati.

Temperatura di fermentazione 18°C.

Maturazione in acciaio inox e vetro.



# VALCHIARÒ



## Friulano

### Scheda tecnica

E' la "punta di diamante" della viticoltura del Friuli. Il Friulano Valchiarò è un grande vino tipico di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, fine, delicato, dal profumo intenso con sentori di fiori di campo e la caratteristica nota, nel retrogusto, di mandorla amara. Il Friulano è vino da bersi giovane; quello della Valchiarò consigliamo di consumarlo preferibilmente entro il quarto anno dalla vendemmia. Eccellente aperitivo, accompagna ottimamente gli antipasti (matrimonio d'amore con il prosciutto di San Daniele), il pesce, i primi piatti asciutti o in brodo. Va servito a 12-14°C.

**Produzione annua:** circa 100 hl

**Quantità:** 13.000 bottiglie

### Caratteristiche del vitigno

Vitigno 100% Friulano

Vigneti di: Ronchis e Togliano

Superficie a vitigno: Ha 3,00

Densità media: 3500 ceppi/Ha

Resa media per ettaro: 45 q.li

Resa media per pianta: 1,25 kg

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: metà di Settembre

Raccolta: Manuale in cassetta

### Tecniche di vinificazione

Diraspapigiatura soffice.

Pulizia del mosto per decantazione.

Avvio della fermentazione con lieviti selezionati.

Temperatura di fermentazione 18-20°C.

Maturazione in acciaio inox e vetro.

# VALCHIARÒ



## Sauvignon

### Scheda tecnica

Tra i vitigni di origine francese trapiantati in Friuli, il Sauvignon è tra quelli che hanno trovato maggior favore, prima tra i viticoltori e, dagli anni 90, anche presso i consumatori.

Deve il suo successo alla peculiarità prorompente del profumo intenso nel quale predominano il peperone giallo e la frutta esotica. Anche in bocca il riconoscimento è immediato, per la marcata tipicità dei suoi sapori.

Il Sauvignon della Valchiarò nasce in vigneti dove è particolarmente forte l'escursione termica fra il giorno e la notte. Ciò contribuisce ad esaltare ancora di più i sentori aromatici del vino.

Può essere bevuto come aperitivo o accompagnato ad antipasti, crostacei, piatti a base di verdura (asparagi in particolare), piatti di pesce importanti.

Va servito a 12-14°C

**Produzione annua:** 35 hl

**Quantità:** 4600 bottiglie

### Caratteristiche del vitigno

Vitigno: 100% Sauvignon

Vigneti di: Pradis

Superficie a vitigno: Ha 1,20

Densità media: 3600 ceppi/Ha

Resa media per ettaro: 39 q.li

Resa media per pianta: 1,10 kg

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: primi di Settembre

Raccolta: Manuale in cassetta

### Tecniche di vinificazione

Diraspapigiatura soffice.

Pulizia del mosto per decantazione.

Avvio della fermentazione con lieviti selezionati.

Temperatura di fermentazione 18-20°C.

Maturazione in acciaio inox e vetro.



# VALCHIARÒ

## Cabernet

### Scheda tecnica

Come il Merlot, anche il Cabernet è arrivato in Friuli alla fine del secolo scorso trovando condizioni di terreno e clima ideali. Tra le varietà a bacca rossa è la seconda per diffusione in Friuli dopo il Merlot. Molti, soprattutto in Friuli, amano berlo giovane quando ha la sua massima intensità e il caratteristico sapore erbaceo.

Quello della Valchiarò è tuttavia adatto anche all'invecchiamento; grazie alla macerazione lunga risulta particolarmente robusto, tannico e ricco di profumi. E' un vino da abbinare a piatti importanti quali: selvaggina, cacciagione e arrosti. Va servito a 17-18°C.

**Produzione annua:** 30 hl

**Quantità:** 4000 bottiglie

### Caratteristiche del vitigno

Vitigno: 50% Cabernet Franc - 50% Cabernet Sauvignon

Vigneti di: Pradis

Superficie a vitigno: Ha 1,00

Densità media: 3636 ceppi/Ha

Resa media per ettaro: 45 q.li

Resa media per pianta: 1,24 kg

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: prima metà di Ottobre

Raccolta: manuale in cassetta

### Tecniche di vinificazione

Diraspapigiatura soffice.

Avvio della fermentazione con lieviti selezionati.

Macerazione medio-lunga (15 gg).

Temperatura di fermentazione 25-26°C.

Maturazione in acciaio inox e vetro.



VALCHIARÒ



## CJANORÔS

**Nome vitigno:**  
Cjanorie

**Uva:**  
bacca rossa

**Denominazione:**  
Vino Rosso

**Zona di produzione:**  
Friuli Grave - Colline dell'area  
pedemontana del Friuli Occidentale Provincia  
di Pordenone - Regione F.V.G. - Italia

**Terreno:**  
di medio impasto

**Sistema d'allevamento:**  
Guyot doppio e semplice; densità 4000 viti per  
Ha; carico di gemme: 12 - 14 per ceppo

**Resa:**  
60 - 70 quintali per Ha

**Località vigneto:**  
Valeriano e Pinzano al Tagliamento

### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Vino:**  
Cjanorôs (nome di fantasia)

**Colore:**  
rosso rubino

**Profumo:**  
fruttato

**Gusto:**  
caldo e vinoso

**Abbinamenti:**  
paste al pomodoro, minestre d'orzo  
e fagioli, carni bianche; salumi; formaggi

**Temperatura di servizio:**  
16-18 gradi





## PICULÌT - NERI IGP

**Nome vitigno:**  
Piculit Neri

**Uva:**  
bacca rossa

**Denominazione:**  
I.G.P. delle Venezie

**Zona di produzione:**  
Friuli Grave - Colline dell'area  
pedemontana del Friuli Occidentale in Provin-  
cia di Pordenone - Regione F.V.G. - Italia

**Terreno:**  
di medio impasto

**Sistema d'allevamento:**  
Guyot doppio e semplice; densità 4000 viti per  
Ha; carico di gemme: 12 - 14 per ceppo

**Resa:**  
70 - 80 quintali per Ha

**Località vigneto:**  
Colle; Pinzano al Tagliamento;  
Valeriano; Castelnovo del Friuli

### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Vino:**  
Piculit Neri

**Colore:**  
rosso brillante con riflessi violacei

**Profumo:**  
erbaceo, frutti di bosco, con sfumature di  
vaniglia e "fumè"

**Gusto:**  
secco, caldo, abbastanza fresco, tannico

**Abbinamenti:**  
piatti a base di carne, selvaggina da  
piuma o da pelo

**Temperatura di servizio:**  
16-18 gradi





## MOSCATO ROSA IGP

**Nome vitigno:**  
Moscato Rosa

**Uva:**  
bacca rossa

**Denominazione:**  
I.G.P. delle Venezie

**Zona di produzione:**  
Friuli Grave - Colline dell'area  
pedemontana del Friuli Occidentale Provincia  
di Pordenone - Regione F.V.G. - Italia

**Terreno:**  
di medio impasto

**Sistema d'allevamento:**  
Guyot doppio e semplice; densità 4000 viti per  
Ha; carico di gemme: 12 - 14 per ceppo

**Resa:**  
60 - 70 quintali per Ha

**Località vigneto:**  
Pinzano al Tagliamento; Castelnovo del Friuli

### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Vino:**  
Moscato Rosa I.G.P. delle Venezie

**Colore:**  
rosso porpora

**Profumo:**  
floreale (rosa canina, iris), fruttato  
(pesca selvatica, fragola), intenso, ampio

**Gusto:**  
amabile, caldo, morbido, intenso, persistente

**Abbinamenti:**  
vino da meditazione o ideale con dolci  
a base di frutta fresca (fragole, lamponi,  
pesche)

**Temperatura di servizio:**  
8-10 gradi





## UCELÙT IGP

**Nome vitigno:**  
Ucelùt

**Uva:**  
bacca bianca

**Denominazione:**  
I.G.P. Venezia Giulia

**Zona di produzione:**  
Friuli Grave - Colline dell'area pedemontana  
del Friuli Occidentale - Provincia di Pordenone  
- Regione F.V.G. - Italia

**Terreno:**  
di medio impasto

**Sistema d'allevamento:**  
Guyot doppio e semplice; densità 4000 viti per  
Ha; carico di gemme: 12 - 14 per ceppo

**Resa:**  
60 - 70 quintali per Ha

**Località vigneto:**  
Valeriano, Pinzano al Tagliamento e Castelno-  
vo del Friuli.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Vino:**  
Ucelùt

**Colore:**  
giallo dorato

**Profumo:**  
floreale (fiori d'acacia, glicine, favo d'api),  
intenso

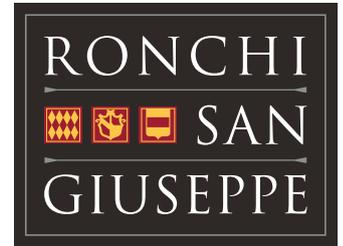
**Gusto:**  
amabile, caldo, morbido, equilibrato

**Abbinamenti:**  
vino da meditazione o da dessert ideale  
con dolci secchi (dolci a base di pasta sfoglia e  
di mandorla); anche con formaggi stagionati o  
erborinati, confettura di fichi

**Temperatura di servizio:**  
8-10 gradi



Medaglia di bronzo  
DECANTER 2016



## SAUVIGNON

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

IL SAUVIGNON È UN VITIGNO A BACCA BIANCA PROVENIENTE DALLA ZONA DI BORDEAUX, MOLTO DIFFUSO NEL MONDO VITIVINICOLO. IN FRIULI HA TROVATO CONDIZIONI PEDOCCLIMATICHE ESTREMAMENTE FAVOREVOLI NELLA FASCIA COLLINARE. È QUI INFATTI CHE IL SAUVIGNON DÀ ECCELLENTI RISULTATI IN TERMINI DI COMPLESSITÀ, EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO E LONGEVITÀ E SI CARATTERIZZA PER UN ECCELLENTE PATRIMONIO AROMATICO.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Sauvignon in purezza

**Tipologia di vino:** Bianco secco

**Nome vigneto:** "Zuc di Noax", situato in Comune di Corno di Rosazzo

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

**Anno impianto:** 1992

**Esposizione:** Sud-est

**Produzione di uva per ettaro:** 60 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Precoce in modo da esaltare la frazione aromatica delle uve; manuale con cernita dei grappoli.

**Vinificazione:** L'uva raccolta viene delicatamente diraspata; successivamente si ha una breve macerazione in pressa pneumatica per 4/6 ore a temperatura controllata di 10°C. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (16°-18°C) in recipienti di acciaio inox. Il vino viene poi affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox, avendo particolare cura nella conservazione delle "fecce nobili" con delle frequenti movimentazioni.

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

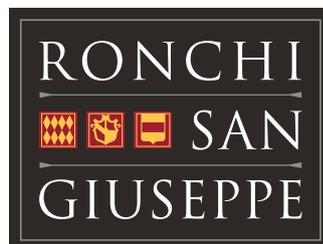
**Acidità totale:** 5.6 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 8-10 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** Vino dal colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli. Il profumo intenso, ricco, non stucchevole, ricorda il peperone giallo, la banana, il melone, la salvia. Al gusto si presenta asciutto e nervoso, ma nello stesso tempo morbido, caldo, vellutato, elegante, piacevolmente aromatico e di buona struttura.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo come aperitivo, si accompagna a pietanze speziate che possano competere con la sua aromaticità. Perfetto anche con formaggi erborinati o di media stagionatura e pesce di lago o di laguna. Grande vino da crostacei, scampi, aragoste.



## TRAMINER AROMATICO

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

MEGLIO NOTO COME GEWÜRZTRAMINER, DIVIDE GLI ESPERTI PER I SUOI INCERTI NATALI. DUE LE IPOTESI PIÙ ACCREDITATE: ALSAZIA O SUD TIROLO. CERTA RISULTA INVECE ESSERE LA PREDILEZIONE DI QUESTO VITIGNO PER LE ZONE AD ALTA LATITUDINE DI COLTIVAZIONE DELLA VITE, CIOÈ ZONE FREDE E FRESCHE. IN ITALIA, LE REGIONI IN CUI IL VITIGNO È MAGGIORMENTE COLTIVATO SONO IL TRENTINO ALTO ADIGE ED IL FRIULI VENEZIA GIULIA, DOVE IL TRAMINER SI È PERFETTAMENTE ADATTATO AI TERRENI, AL CLIMA ED ALL'ESPOSIZIONE, CON OTTIMI RISULTATI.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Traminer Aromatico in purezza

**Tipologia di vino:** Bianco secco

**Nome vigneto:** "Coronis", situato nel Comune di Manzano

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 140 mt. slm

**Anno impianto:** 2006

**Esposizione:** Sud

**Produzione di uva per ettaro:** 80 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Precoce in modo da esaltare la frazione aromatica delle uve; manuale con cernita dei grappoli

**Vinificazione:** L'uva raccolta viene delicatamente diraspata. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°-20°C) in recipienti di acciaio inox. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox, avendo particolare cura nella conservazione ed evoluzione delle "fecce nobili", con delle frequenti movimentazioni.

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

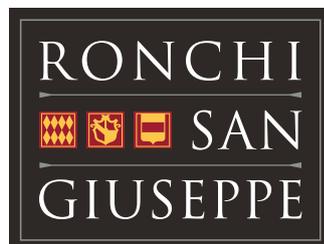
**Acidità totale:** 5.8 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 10-12 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** Vino dal colore giallo paglierino, è caratterizzato da un profumo che ricorda la rosa, i fiori di tiglio, la foglia di ribes nero, l'artemisia, in perfetta melange. Il sapore è asciutto, intenso, pieno e robusto.

**Abbinamenti gastronomici:** Si abbina ottimamente con antipasti elaborati caldi e freddi, ai frutti di mare, pesci in salsa e formaggi saporiti.



## PINOT GRIGIO

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

IL PINOT GRIGIO, COME IL PINOT BIANCO, NASCE DA UNA MUTAZIONE GEMMARIA DEL PINOT NERO. SI RITIENE CHE SIA ANTICHISSIMO, DAL MOMENTO CHE TRACCE DELLA SUA COLTIVAZIONE RISALGONO ALL'EPOCA ROMANA. AGLI INIZI DELL'800 SI È DIFFUSO IN NORD ITALIA, TROVANDO IN FRIULI VENEZIA GIULIA LE CONDIZIONI AMBIENTALI FAVOREVOLI.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Pinot Grigio in purezza

**Tipologia di vino:** Bianco secco

**Nome vigneto:** "Zuc di Noax", situato nel Comune di Corno di Rosazzo

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 140-180 mt. slm

**Anno impianto:** 1992

**Esposizione:** Sud-Est

**Produzione di uva per ettaro:** 60 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Precoce in modo da esaltare la frazione aromatica delle uve; manuale con cernita dei grappoli.

**Vinificazione:** L'uva raccolta viene delicatamente diraspata; successivamente si ha una breve macerazione in pressa pneumatica per 4/6 ore. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (16°-18°C) in recipienti di acciaio inox. Il vino viene poi affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox, avendo particolare cura nella conservazione delle "fecce nobili", con delle frequenti movimentazioni.

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

**Acidità totale:** 5.4 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 10-12 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** Colore ramato, al naso ricorda la crosta di pane caldo ed il profumo di fiori d'acacia. Vino di grande struttura, dal sapore asciutto piacevolmente amarognolo.

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale con piatti a base di pesce e carni bianche.



## FRIULANO

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

DI SICURA ORIGINE FRIULANA, È IL VINO PIÙ RAPPRESENTATIVO NON SOLO PERCHÉ TRA I VITIGNI A BACCA BIANCA È QUELLO PIÙ COLTIVATO, MA PERCHÉ RIESCE AD ESPRIMERE FORTEMENTE LE POTENZIALITÀ E IL CARATTERE DI QUESTO TERRITORIO. A CAUSA DI UNA SENTENZA DELLA CORTE EUROPEA A FAVORE DEL VINO PRODOTTO IN UNGHERIA, IL SUO NOME ORIGINARIO È STATO SOSTITUITO CON L'ATTUALE NOME "FRIULANO".

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Friulano in purezza

**Tipologia di vino:** Bianco secco

**Nome vigneto:** "Casa", situato nel Comune di Cividale del Friuli

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri micro-elementi

**Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

**Anno impianto:** 1983

**Esposizione:** Sud-ovest

**Produzione di uva per ettaro:** 80 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Tardiva; manuale con cernita delle uve

**Vinificazione:** L'uva raccolta viene delicatamente diraspata. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°-20°C) in recipienti di acciaio inox. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox, avendo particolare cura nella conservazione ed evoluzione delle "feccie nobili", con delle frequenti movimentazioni.

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

**Acidità totale:** 5.1 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 10-12 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** Vino dal colore giallo paglierino con bellissime sfumature verdognole. Il suo profumo intenso richiama i fiori di campo, il fieno e la mandorla. Al palato si presenta fine, delicato, pieno e grasso, con notevole sentore di mandorla amara.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo vino da aperitivo e da antipasti magri. Ideale con primi piatti conditi con sughi a base di verdura, piatti di pesce salsati o carni bianche e formaggi.

Eccellente con il prosciutto di San Daniele.



RONCHI  
SAN  
GIUSEPPE

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

VITIGNO AUTOCTONO, SOTTOVARIETÀ DI MAGGIOR PREGIO NELL'AMBITO DELLA GRANDE FAMIGLIA DEI "REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO".

È TRA LE PIÙ APPREZZATE TIPOLOGIE DI VINI FRIULANI A BACCA ROSSA. FAMOSO GIÀ NEL 1700, HA AVUTO NEGLI ULTIMI DECENNI UNA NOTEVOLE DIFFUSIONE IN TUTTA LA REGIONE, SOSTITUENDO GLI ALTRI "REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO" CERTAMENTE PIÙ PRODUTTIVI, MA SICURAMENTE DI MINOR MERITO.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Refosco dal Peduncolo Rosso

**Tipologia di vino:** Rosso secco

**Nome vigneto:** "Rocca", situato nel Comune di Premariacco

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 170 mt. slm

**Anno impianto:** 2002

**Esposizione:** Sud-est

**Produzione di uva per ettaro:** 80 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Manuale, con cernita dei grappoli

**Vinificazione:** L'uva delicatamente diraspata viene sottoposta a macerazione per un periodo di 6-8 giorni in modo tale da consentire un'estrazione ottimale della frazione colorante, tannica ed aromatica dalle bucce dell'uva (il tutto è favorito da frequenti rimontaggi della massa). In questa fase si ha l'inizio della fermentazione alcolica. Il processo di vinificazione prosegue con la svinatura e pressatura del pigiato. Terminata la fermentazione alcolica, si procede con l'aggiunta di batteri selezionati per favorire la partenza della fermentazione malolattica. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

**Acidità totale:** 5.3 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 16-18 gradi

**Periodo di conservazione:** 4/5 anni

**Note sensoriali:** Vino dal colore rosso rubino intenso, col tempo assume eleganti sfumature granate. È caratterizzato da profumo vinoso-fruttato, con netto sentore di mora, lampone, mirtillo e sottobosco. Il sapore è deciso e pieno, asciutto, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo.

**Abbinamenti gastronomici:** È un vino che si presta ottimamente per carni grasse, intingoli e selvaggina. Perfetto con le carni alla griglia.





RONCHI  
SAN  
GIUSEPPE

## MERLOT

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

ORIGINARIO DEL SUD-OVEST DELLA FRANCIA, IN PARTICOLARE DELLA ZONA DI BORDEAUX, DOVE ERA UNO DEI VITIGNI PIÙ IMPORTANTI NELLA PRODUZIONE DI VINI DI ALTISSIMA QUALITÀ. L'ABBONDANTE PRODUZIONE, LA BUONA QUALITÀ DEL VINO, LA RUSTICITÀ DEL VITIGNO, LO HANNO RESO POPOLARE PRATICAMENTE IN TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE. IN FRIULI VENEZIA GIULIA, DOVE HA TROVATO TERRENO E CLIMA IDEALI, È OGGI IL PIÙ DIFFUSO TRA I VITIGNI A BACCA ROSSA E UNO DEI CARDINI DELLA VITICOLTURA FRIULANA.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Merlot in purezza

**Tipologia di vino:** Rosso secco

**Nome vigneto:** "Rocca", situato nel Comune di Cividale del Friuli

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 180 mt. slm

**Anno impianto:** 2002

**Esposizione:** Sud-est

**Produzione di uva per ettaro:** 90 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Tardiva; manuale con cernita dei grappoli

**Vinificazione:** l'uva delicatamente diraspata viene sottoposta a macerazione per un periodo di 4-6 giorni in modo tale da consentire un'estrazione ottimale della frazione colorante, tannica ed aromatica dalle bucce dell'uva (il tutto è favorito da frequenti rimontaggi della massa). In questa fase si ha l'inizio della fermentazione alcolica. Il processo di vinificazione prosegue con la svinatura e pressatura del pigiato. Terminata la fermentazione alcolica, si procede con l'aggiunta di batteri selezionati per favorire la partenza della fermentazione malolattica. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

### SCHEDE ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

**Acidità totale:** 5.2 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 18-20 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** Colore rosso rubino abbastanza carico. Gradevolmente profumato, ricorda l'amarena, la mora e il lampone. Al gusto è morbido, asciutto, armonico.

**Abbinamenti gastronomici:** Si accompagna ottimamente con carni bianche e rosse, arrostiti, animali da cortile e formaggi semistagionati.



## FRANCONIA

### I.G.T. VENEZIA GIULIA

IL FRANCONIA, CONOSCIUTO ANCHE COME BLAUFRÄNKISCH, È UN VITIGNO ORIGINARIO DEL NIEDER-ÖSTERREICH (BASSA AUSTRIA), DA DOVE SI DIFFUSE IN ALCUNE ZONE VITICOLE DELLA FRANCIA, GERMANIA, REPUBBLICA CECA, UNGHERIA, CROAZIA E SLOVENIA. ALCUNE RECENTI RICERCHE NE ATTESTANO LA COLTIVAZIONE IN ITALIA GIÀ DAL 1500: IN FRIULI LA PRESENZA È DOCUMENTATA DAL 1879. I VITICOLTORI LO HANNO SEMPRE TENUTO IN GRAN CONTO NEI LORO VIGNETI GRAZIE ALLA BUONA RESISTENZA ALLE MALATTIE, ALLA PRECOCITÀ DI MATURAZIONE, ALLA RESISTENZA AI FREDDI INVERNALI, MA ANCHE GRAZIE ALLA SUA ELEVATA PRODUTTIVITÀ, ALLE BUONE CARATTERISTICHE DI COLORE E ALCOLICITÀ.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Franconia in purezza

**Tipologia di vino:** Rosso morbido

**Nome vigneto:** "Casa", situato nel Comune di Cividale del Friuli

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 130 mt. slm

**Anno impianto:** 1979

**Esposizione:** Sud

**Produzione di uva per ettaro:** 90 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Tardiva; manuale con cernita dei grappoli

**Vinificazione:** L'uva delicatamente diraspata viene sottoposta a macerazione per un periodo di 4-6 giorni, in modo tale da consentire un'estrazione ottimale della frazione colorante, tannica ed aromatica dalle bucce dell'uva (il tutto favorito da frequenti rimontaggi della massa). In questa fase si ha l'inizio della fermentazione alcolica. Il processo di vinificazione prosegue con la svinatura e pressatura del pigiato. Terminata la fermentazione alcolica, interrotta per residuo zuccherino, si procede con l'aggiunta di batteri selezionati, per favorire la partenza della fermentazione malolattica. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 12.5% vol.

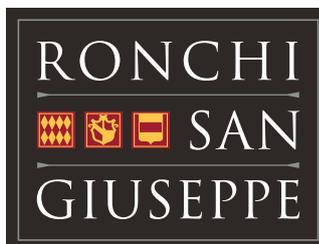
**Acidità totale:** 5.1 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 18-20 gradi

**Periodo di conservazione:** 3 anni

**Note sensoriali:** Vino dal colore rosso rubino vivo, tendente al violaceo e dal profumo vinoso con interessanti note di sottobosco. Al palato si presenta di buon corpo, morbido e leggermente fruttato.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo come aperitivo. Consigliato anche con umidi di carni bianche e rosse.



## CABERNET FRANC

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

DALLA GIRONDA, ZONA ALTAMENTE VITICOLA DELLA PROVINCIA FRANCESE DI BORDEAUX, IL CABERNET FRANC È ARRIVATO IN ITALIA NEI PRIMI DECENNI DEL 1800 E IN FRIULI ALLA FINE DELLO STESSO SECOLO. ATTUALMENTE IN FRIULI È UNO DEI ROSSI PIÙ PRESTIGIOSI, HA GRANDE DIFFUSIONE ED È LA SECONDA VARIETÀ A BACCA ROSSA PRODOTTA. È UNA VITE CHE SI ADATTA MOLTO BENE A QUASI TUTTI I TERRENI E PRODUCE UVE DI SPICCATO PERSONALITÀ.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Cabernet Franc in purezza

**Tipologia di vino:** Rosso secco

**Nome vigneto:** "Coronis", situato nel Comune di Manzano

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 140 mt. slm

**Anno impianto:** 2004

**Esposizione:** Sud

**Produzione di uva per ettaro:** 80 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Tardiva; manuale con cernita dei grappoli

**Vinificazione:** L'uva delicatamente diraspata viene sottoposta a macerazione per un periodo di 4-6 giorni in modo tale da consentire un'estrazione ottimale della frazione colorante, tannica ed aromatica dalle bucce dell'uva (il tutto è favorito da frequenti rimontaggi della massa). In questa fase si ha l'inizio della fermentazione alcolica. Il processo di vinificazione prosegue con la svinatura e pressatura del pigiato. Terminata la fermentazione alcolica, si procede con l'aggiunta di batteri selezionati per favorire la partenza della fermentazione malolattica. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

#### SCHEDE ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

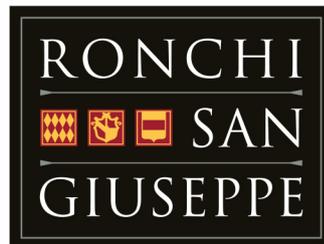
**Acidità totale:** 5.2 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 18-20 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** Vino dal colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Aroma fruttato, fragrante con sensazioni di pepe verde da giovane, con la maturità diventa ricco ed elegante. Al palato risulta pieno, robusto e selvatico, caratteristico nel suo sapore erbaceo.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo da servire con arrostiti, carni rosse, pollame e formaggi stagionati.



## SCHIOPPETTINO

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

LO SCHIOPPETTINO È UN VITIGNO SICURAMENTE INDIGENO-FRIULANO, ORIGINARIO APPUNTO DELLA ZONA DI PREPOTTO E QUI PRINCIPALMENTE COLTIVATO. IL TERMINE "SCHIOPPETTINO" STAREBBE AD INDICARE, SECONDO ALCUNI, IL CREPITIO IN BOTTIGLIA DEL SUO VINO FRIZZANTE (UN TEMPO IMBOTTIGLIATO GIOVANE, COMPLETAVA LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN BOTTIGLIA, DIVENTANDO QUINDI LEGGERMENTE FRIZZANTE), MENTRE PER ALTRI SI RIFERIREBBE AL FATTO CHE I CHICCHI DELLA SUA UVA, MOLTO CARNOSI E CROCCANTI, SEMBRANO SCOPPIETTARE IN BOCCA QUANDO SI CERCA DI MANGIARLI.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Schioppettino in purezza

**Tipologia di vino:** Rosso secco

**Nome vigneto:** "Ronco Grassi", situato nel Comune di Corno di Rosazzo

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 200 mt. s.l.m.

**Anno impianto:** 2000

**Esposizione:** Sud-est

**Produzione di uva per ettaro:** 80 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Molto tardiva con appassimento in pianta; manuale con cernita delle uve.

**Vinificazione:** L'uva delicatamente diraspata viene sottoposta a macerazione per un periodo di 6-8 giorni, in modo tale da consentire un'estrazione ottimale della frazione colorante, tannica ed aromatica dalle bucce dell'uva (il tutto favorito da frequenti rimontaggi della massa). In questa fase si ha l'inizio della fermentazione alcolica. Il processo di vinificazione prosegue con la svinatura e pressatura del pigiato. Terminata la fermentazione alcolica, si procede con l'aggiunta di batteri selezionati per favorire la partenza della fermentazione malolattica. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 8 mesi in serbatoi di acciaio inox ed in barrique.

#### SCHEDE ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

**Acidità totale:** 5.1 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 16-18 gradi

**Periodo di conservazione:** 5/6 anni

**Note sensoriali:** Vino dal colore rosso vivo con sfumature e unghia violacea. È caratterizzato da un bouquet tipico di frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo. Il sapore è pieno e caldo, di buon corpo, con un'elegante tannicità.

**Abbinamenti gastronomici:** Si accompagna ottimamente ai piatti tipici della cucina friulana, carni rosse, selvaggina e formaggi a media stagionatura.

RONCHI  
SAN  
GIUSEPPE



## RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

CON FRESCHEZZA E BRIO COMPLETA LA GAMMA DEI NOSTRI VINI UNA RIBOLLA GIALLA SPUMANTE DAL PROFUMO DELICATO, ANCH'ESSA EMBLEMA DELLE ZONE VINICOLE PIÙ CELEBRI DEL FRIULI DOVE SI ATTESTA LA SUA PRESENZA DA OLTRE SETTECENTO ANNI.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Ribolla Gialla 100%

**Tipologia di vino:** Spumante bianco secco

**Nome vigneto:** "Zuc di Noax", situato nel Comune di Corno di Rosazzo

**Natura del terreno:** rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi.

**Altitudine:** 170 mt. s.l.m.

**Anno impianto:** 2000

**Esposizione:** Sud-est

**Produzione di uva per ettaro:** 90 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** precoce, manuale con cernita delle uve.

**Vinificazione:** l'uva raccolta viene delicatamente diraspata.

Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione la vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (18-20°C) in recipienti di acciaio inox. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi, con un tempo di permanenza minimo di sei mesi, utilizzando il metodo Charmat.

### SCHEDE ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 12,00% vol.

**Acidità totale:** 6 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 5-7 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** presenta un bel colore giallo paglierino dai vaghi riflessi verdognoli, con perlage fine e persistente. Il profumo, fruttato e armonioso. Il sapore è gradevole, fresco, moderatamente acidulo.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo, accompagna piatti a base di molluschi e pesce.

# FRIULANO



## Abbinamenti

Il re dei vini friulani è l'accompagnamento ideale del prosciutto di San Daniele, ma si abbinano splendidamente a freschi primi piatti, carni bianche e portate a base di pesce.

## Temperatura di servizio

10-12 °C

## Vitigno

100% Friulano

## Denominazione

Doc Friuli Aquileia

## Area di produzione

Saciletto di Ruda

## Terreno

Medio Impasto

## Sistema di allevamento

Guyot

## Metodi di difesa

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

## Vendemmia

Manuale tardiva

## Vinificazione e affinamento

Pigiatura soffice con illimpidimento dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura costante, e affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento.

## Caratteristiche organolettiche

Ha colore giallo paglierino e riflessi verdognoli. Il suo tipico retrogusto arricchito da note di frutta esotica. Giustamente secco, molto fresco, ha un sentore di mandorla amara.

# CABERNET SAUVIGNON



## **Vitigno**

100% Cabernet Sauvignon

## **Denominazione**

Doc Friuli Aquileia

## **Area di produzione**

Saciletto di Ruda

## **Terreno**

Medio Impasto

## **Sistema di allevamento**

Guyot

## **Metodi di difesa**

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

## **Vendemmia**

Manuale tardiva

## **Vinificazione e affinamento**

Dopo il diraspamento, macerazione e fermentazione a contatto con le bucce, rimontaggi frequenti per conferire colore e tannini nobili. Dopo la malolattica, affinamento in acciaio per 8 mesi.

Riposo finale in bottiglia.

## **Caratteristiche organolettiche**

Colore rosso rubino intenso tendente violaceo. Al naso, regala intense note tabacco e spezie. Il suo tratto erbaceo palato rivela sentori di lampone, ribes. Finale speziato con accenni di liquiriz

## **Abbinamenti**

Vino importante da carni rosse e cacciagione: si accosta egregiamente tradizionale polenta con funghi, a succulenti brasati, al germano reale, a lepre in salmì.

## **Temperatura di servizio**

18-20 °C



COLMAOR, toponomastico della collina da cui provengono le uve utilizzate per la realizzazione di questo prosecco spumante. Colore giallo paglierino pallido, bassa gradazione alcolica, perlage fine e vivace, sapore fresco, leggero ed equilibrato nonché un delicato ma persistente profumo fruttato sono le sue caratteristiche. Una poesia in bocca dettata dalla cultura e dalla tradizione delle nostre terre, COLMAOR diventa pupilla della nostra azienda.

## COLMAOR

PROSECCO SUPERIORE  
DI VALDOBBIADENE D.O.C.G.  
SPUMANTE EXTRA DRY

COLORE: giallo paglierino scarico

PROFUMO: fruttato

VITIGNO: glera (prosecco) 100%

ZONA DI PRODUZIONE: colline di Colbertaldo, zona storica della produzione D.O.C.G. Valdobbiadene

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto modificato

EPOCA VENDEMMIA: 20 settembre - 30 settembre

RESA Q.LI UVA/HA: 135

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano

PRESA DI SPUMA: in autoclave a temperatura di 18° C per 60 giorni

GRADAZIONE: 11,5% Vol

# TENORE DI ZUCCHERO NEI VINI “SPUMANTIZZATI” NON PROSECCO

**BOTTIGLIA da 75 cl**

**EXTRA BRUT:** se il tenore di zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l

**BRUT pas dosé, dosage zero:** se il tenore di zucchero è inferiore a 3g/l; tali termini possono essere usati unicamente per prodotti che NON HANNO SUBITO AGGIUNTA di zucchero dopo la fermentazione secondaria.

**BRUT:** se il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 17 g/l

**SECCO, ASCIUTTO, DRAY:** se il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 32 g/l

**DEMI-SEC, ABBOCCATO, MEDIUM DRY:** se il tenore di zucchero è compreso tra 32 e 50 g/l

**DOLCE:** se il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l

## Quanto zucchero c'è nella COCA COLA?

**LATTINA** contiene **39 g**

**BOTTIGLIA** da 1000 cc contiene **65 g**

**BOTTIGLIA** da 1500 cc contiene **108 g**

*Fonte: Altroconsumo*





*...a tutto frico*