



Alpi Carniche

Vittorio Veneto

Fiaschetti

Polcenigo

Sacile

Pordenone

Conegliano

Francenigo

Brugnera

Portobuffolè

Friuli Venezia Giulia

Veneto

Meduna Liverza

Oderzo

Motta di Livenza

Portogruaro

Treviso

A4

Livenza

San Donà di Piave

Caorle

Jesolo

Mar Adriatico

44

Venezia

Alto Livenza

VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA

Antiche testimonianze risalenti al 1200 raccontano di un territorio che si estende sul confine tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia e del fiume Livenza, che lo attraversa bagnando otto comuni della provincia di Pordenone ed altrettanti della provincia di Treviso.

Quest'area ha accolto un'importante produzione vitivinicola che, nel corso dei secoli, si è sviluppata e diversificata dando vita ad una serie di pregiati vini facilmente riconoscibili grazie alle loro peculiarità di freschezza ed eleganza.

Nel territorio dell'Alto Livenza si incontrano pianure e colline che vanno dai 100 ai 300 m.s.l.m. Tali formazioni sono di origine alluvionale, con terreni di medio impasto ricchi di sabbia e argilla. Le Alpi Carniche, che proteggono dai freddi venti del nord e la benefica influenza climatica del vicino mare Adriatico, creano un ambiente favorevole alla coltivazione della vite.



Venit

Sacile (PN)

Frutto dell'unione di due famiglie, Venit fonda le proprie radici in due realtà vitivinicole distinte che sorgono tra il 1981 e il 1983 in differenti regioni e da due uomini molto diversi fra loro. La prima azienda sulle sponde del fiume Monticano in provincia di Treviso, condotta con spirito tradizionalista e l'altra, nel cuore dell'Alto Livenza in provincia di Pordenone, guidata dall'innovazione. Con queste premesse, i giovani nipoti Elia e Marco sono gli artefici dell'incontro di due differenti approcci e territori: il Friuli e il Veneto, dove "Venit" è una forma dialettale friulana che significa "Veneto" e sancisce l'unione: due regioni, due terroir, due fiumi... due visioni. La produzione si compone da una linea tradizionalista che si rifà ai classici vitigni del territorio ed una innovativa rivolta ai vini P.I.W.I. (acronimo dal tedesco Pilzwehrstandfähig, letteralmente "viti resistenti ai funghi"). La dedizione al lavoro, il regime biologico e l'attenzione al particolare sono elementi per loro imprescindibili, perché sotto ogni tappo, dentro ogni bottiglia c'è la passione. L'azienda produce circa 25.000 bottiglie/annue.



Fluere

IGT Venezia Giulia

100% fleurtai

Il fleurtai è un vitigno resistente alle malattie fungine nativo del Friuli. Terreno a medio impasto caratterizzato dalla presenza di argilla Caranto. Vendemmia manuale in piccoli contenitori con selezione del grappolo, pressatura soffice degli acini interi e affinamento per 7 mesi sui lieviti e 4 mesi in bottiglia. Dorato dotato di ottima complessità. Si alternano aromi intensi di pera e frutta esotica come mango, ananas e note di miele millefiori. Equilibrato, di buona acidità e ottima persistenza.



Nemo

IGT Veneto

100% solaris

Il solaris è un magnifico vitigno originario di Friburgo, dotato di notevole resistenza alle malattie e grande spinta aromatica. Coltivato a ridosso delle rive argillose del fiume Monticano. Vendemmia manuale in piccoli contenitori con selezione del grappolo, pressatura soffice degli acini interi e affinamento per 7 mesi sui lieviti e 4 mesi in bottiglia. Spiccati aromi di mela verde, pesca, note agrumate e sfumature minerali caratterizzano un bouquet complesso. Rotondo, avvolgente, di elevata acidità che ne esalta gli aromi.



Stoico

IGT Venezia Giulia

100% merlot khorus

Il merlot khorus nasce in Friuli, figlio del Merlot ma con un temperamento tutto suo. Coltivato fianco a fianco al Merlot, su un terreno argilloso caratterizzato dalla presenza di argilla Caranto manifesta caratteristiche nettamente differenti dal suo genitore. Vendemmia manuale. Affinamento 6 mesi in piccoli contenitori di rovere americano, seguono 6 mesi in bottiglia. Viola rubino carico dalla trama compatta e impenetrabile. Profumi di confettura di prugna e mirtillo, ritmati da sbuffi balsamici, pepe nero ed eleganti note di mammola. Sorso voluminoso, glicerico e sferico con freschezza e tensione che donano equilibrio e bevibilità.



Philo

IGT Venezia Giulia

100% merlot

Terreno argilloso concimato esclusivamente tramite sovescio della Vecia Sativa, leguminosa i cui fiori hanno petali violacei. Vendemmia manuale. Affinamento 4 mesi sui lieviti e 4 mesi in bottiglia. Carminio vivo e luminoso, con unghia violacea. Olfatto giovanile e fresco di piccoli e croccanti frutti rossi: mirtillo, ribes e fragolina di bosco. Sorso improntato sulla freschezza e la linearità con tannino che pizzica e dona carattere.



Balioso
IGT Alto Livenza

100% carmenere

Il carmenere è un vitigno originario di Bordeaux, proveniente soprattutto dalla regione vinicola del Médoc. Terreno argilloso caratterizzato dalla presenza di argilla Caranto. Vendemmia manuale. Affinamento 30% in botte grande per 6 mesi e 6 mesi in bottiglia. Rosso rubino luminoso dal profilo di ciliegia e mora di rovo che si tramuta in sensazioni balsamiche e di erbe da cucina. Emergono profumi di pepe verde e di sottobosco. Deciso, rotondo e ben bilanciato tra morbidezza, trama tannica e animata piacevole freschezza.

