

Questa pietra
rende preziosi
i nostri vini.



Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave





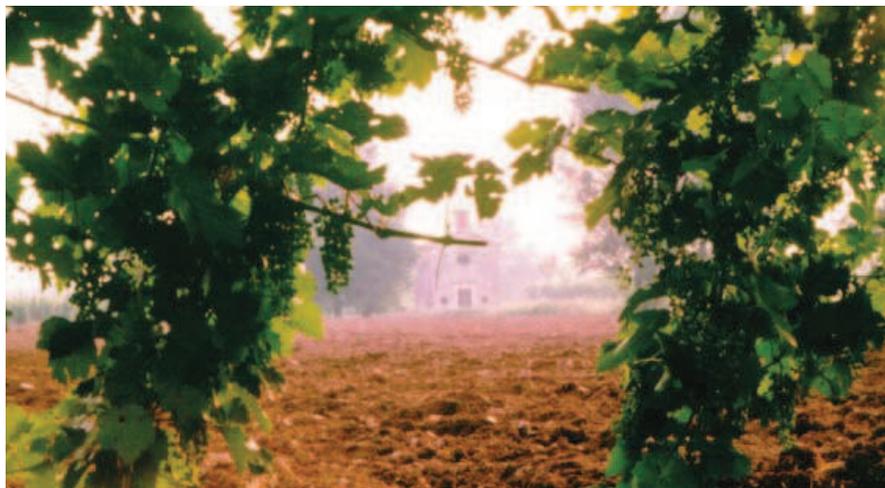
Conoscere la DOC Friuli Grave

Conoscere la DOC Friuli Grave

Benvenuti nella terra dei vini DOC “Friuli Grave”, un’isola felice nel cuore del Friuli, ricca di tradizioni, colori, profumi e sapori.

Il Consorzio per la Tutela dei Vini DOC “Friuli Grave”, costituito nel 1972, ha tra i principali obiettivi la promozione e la conoscenza del territorio, nonché la valorizzazione dei propri vini. I riconoscimenti ottenuti negli ultimi anni sono il risultato di diversi fattori: la razionalità dei nuovi impianti, le moderne tecniche colturali, la selezione dei vitigni più adatti all’ambiente di coltivazione e soprattutto la lungimiranza dei produttori. Essi, interpretando correttamente lo spirito della Denominazione, hanno scelto principalmente la qualità, valorizzando così la loro produzione e contribuendo a diffonderne il buon nome.

La zona DOC “Friuli Grave”, la più estesa del Friuli Venezia Giulia, negli ultimi



anni ha ottenuto vari successi e consensi. Tutto questo per merito sia dei viticoltori, sempre più impegnati nel rigoroso rispetto delle regole di produzione al fine di ottenere vini di assoluta qualità, sia per l’interazione tra terreno, clima e vitigno che favorisce un terroir unico e irripetibile.

L’abbinamento tra cantine e paesaggi suggestivi, caratterizzati da castelli, ville venete e borghi medioevali, rende la zona delle “Grave” una meta di sicuro interesse per l’enoturista, che vuole conoscere nuovi territori ma anche scoprire la cultura e le tradizioni tipiche dei nostri luoghi.

Questa guida si propone come uno strumento per far conoscere le cantine e i vini, oltre le innumerevoli ricchezze che il territorio possiede. Il nostro augurio è che il lettore trovi in queste pagine informazioni utili che possano meglio far conoscere il valore della produzione delle “Grave”.





Il Territorio

Il Territorio

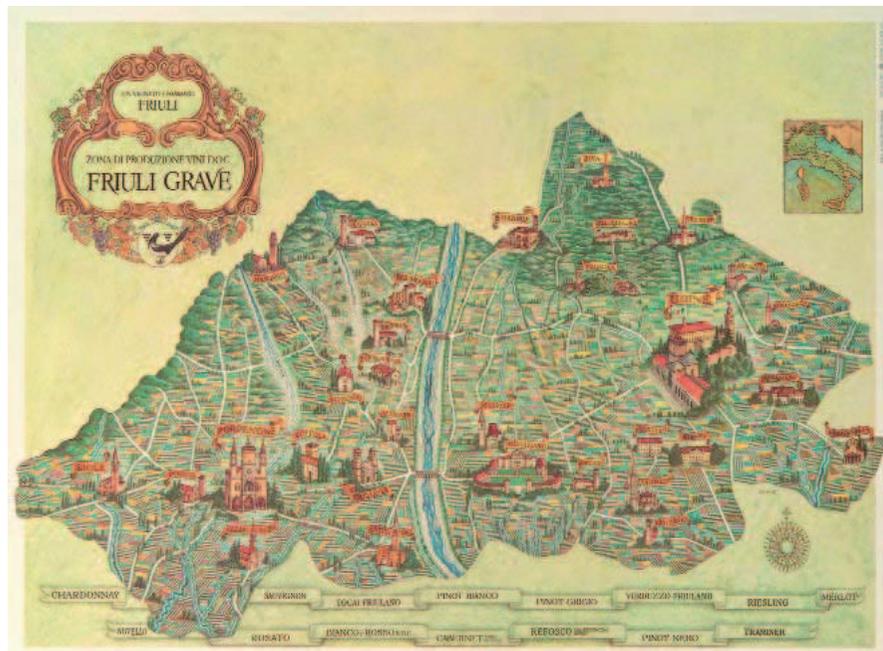
Le "Grave" si estendono su una superficie di circa 7.000 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine.

L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, è caratterizzata da un paesaggio naturale di spiccata originalità: i "Magredi" o "Grave". Si tratta di un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo.

L'intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolano

nella parte settentrionale della DOC, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso. Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle "Grave", lo riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle viti.

Vi è però un'altra ragione che rende le "Grave" adatte ad una produzione di qualità: il terreno, caratterizzato da una ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.





I Vini DOC Friuli Grave



I Vini DOC Friuli Grave

Con circa 350.000 hl la DOC "Friuli Grave" si pone al primo posto tra le Denominazioni regionali con oltre il 50% della produzione.

Nelle "Grave", come in tutta la viticoltura friulana, il vino porta il nome del vitigno dal quale ha origine.

I vini delle varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati ed eleganti; i rossi armonici e profumati da giovani, pieni e strutturati se invecchiati. Per facilitare il lettore nella scelta degli abbinamenti con i piatti tipici della cucina friulana proponiamo alcuni suggerimenti per gustare al meglio la nostra pregiata produzione.





BIANCHI

I Vini Bianchi

CHARDONNAY:

Montasio mezzano • Frittata alle erbe

PINOT BIANCO:

Salame di trota • Fritto misto di pesce
Orata, branzino, rombo

PINOT GRIGIO:

Trota leggermente affumicata
Ricotta affumicata
Risotto di mare • Crostacei e molluschi

RIESLING:

Risotto con funghi • Trota
Fritto misto di pesce

SAUVIGNON:

Cjarsons alle erbe • Risotto di mare
Frittata alle erbe
Orata, branzino, rombo

FRIULANO (già Tocai friulano):

Prosciutto crudo • Salame d'oca
Cjarsons alle erbe
Gnocchi ripieni con susine
Frico con patate • Uova e asparagi
Molluschi

TRAMINER AROMATICO:

Salame d'oca • Montasio stagionato

VERDUZZO FRIULANO:

Montasio stagionato
Asparago bianco e selvatico

I Vini Rossi

CABERNET FRANC:

Gnocchi di pane
Cinghiale in umido
Manzo e patate
Salame
Pasta e fagioli • Petina

CABERNET SAUVIGNON:

Radicchio con ciccioli • Anatra al forno
Coniglio in umido
Capriolo in umido
Muset e brovade • Pennuti di palude
Anguilla allo spiedo

MERLOT:

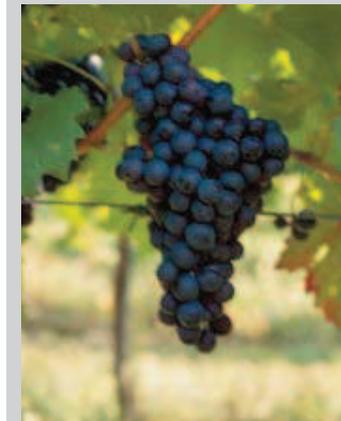
Guanciale e ossocollo
Cestini di frico ripieni
Orzo e fagioli • Salsiccia e fagioli
Stinco con patate
Anguilla in umido
Baccalà • Coniglio in umido
Muset e brovade • Oca • Polenta condita

PINOT NERO:

Petina • Montasio mezzano
Lumache in umido
Anguilla in umido

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO:

Sfilacci di cavallo • Capriolo in umido
Carni alla griglia
Cinghiale in umido
Porcina • Salame all'aceto
Stracotto d'asino



ROSSI



Le cantine Friuli Grave