

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

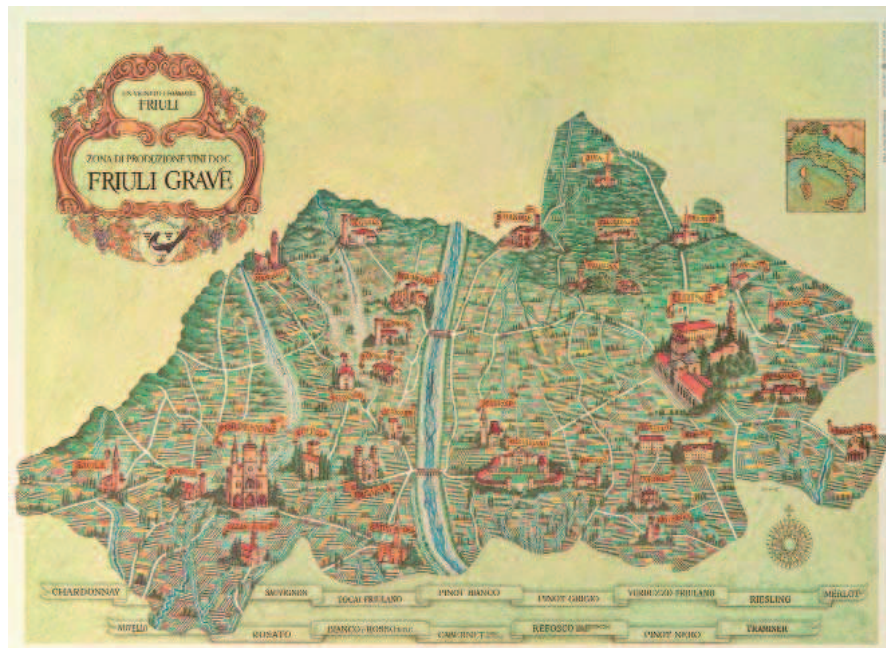
Le "Grave" si estendono su una superficie di circa 7.000 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine.

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