



**ZORZETTIG**

IL VINO IN FRIULI DAL 1874

## CABERNET SAUVIGNON 2019

*Raffinato, sontuoso e sospeso nel tempo*

*La declinazione "Friuli" è sorprendente*



*Denominazione* DOC Friuli

*Uve* Cabernet Sauvignon 100%

*Zona di produzione* Casali Pasch e Novacuzzo (Udine)  
orientamento NE SE 4.0 ha

*Natura del terreno* argilloso  
Ponca, caratteristica stratificazione di marne  
arenarie di origine eocenica  
220 mt slm

*Raccolta* a mano con selezione attenta dei grappoli;  
inizio Ottobre

*Impianto del vigneto* anno 1995  
sistema di allevamento a doppio capovolto  
4.000 viti/ha

*Produzione* 70 qli/ha

*Vinificazione* Macerazione e fermentazione di 15 giorni;  
in tank di acciaio

*Maturazione & Affinamento* 9 mesi  
80% acciaio 20% in tonneaux

imbottigliamento e affinamento di 3 mesi in  
bottiglia

*Gradazione alcolica* 13.00% vol.

*Invecchiamento* 12 anni

*Temperatura di servizio* 16° C

*Formati disponibili* 0.75 L ; 1.5 L

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Esame visivo* di colore rosso rubino

*Esame olfattivo* sontuoso e deciso, frutta rossa, mirtillo e  
nota speziata

*Esame gustativo* statuario, morbido e armonico

*Analisi* 5,24 acidità / 13.10 % / 2.20 g/l zuccheri  
estratto secco netto 33,5 g/l



**ZORZETTIG**

IL VINO IN FRIULI DAL 1874

## REFOSCO 2019

**Rap-Fosc, caparbio e tenace**

**da ascoltare e domare, regala sensazioni straordinarie**



<i>Denominazione</i>	DOC Friuli Colli Orientali
<i>Uve</i>	Refosco Dal Peduncolo Rosso 100%
<i>Zona di produzione</i>	Vigneti di Spessa e Casali Pasch (Udine) orientamento N S 4.0 ha
<i>Natura del terreno</i>	argilloso Ponca, caratteristica stratificazione di marne arenarie di origine eocenica 220 mt slm
<i>Raccolta</i>	a mano con selezione attenta dei grappoli; inizio Ottobre
<i>Impianto del vigneto</i>	anno 1993 sistema di allevamento a doppio capovolto 4.500 viti/ha
<i>Produzione</i>	70 qli/ha
<i>Vinificazione</i>	Macerazione e fermentazione di 15 giorni; in tank di acciaio
<i>Maturazione &amp; Affinamento</i>	9 mesi 80% acciaio 20% in tonneaux  imbottigliamento e affinamento di 3 mesi in bottiglia
<i>Gradazione alcolica</i>	12.50% vol.
<i>Invecchiamento</i>	12 anni
<i>Temperatura di servizio</i>	16° C
<i>Formati disponibili</i>	0.75 L ; 1.5 L

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

<i>Esame visivo</i>	di colore rosso rubino
<i>Esame olfattivo</i>	intenso e vibrante, prugne, ribes, more e nota di tabacco
<i>Esame gustativo</i>	pieno e ricco, tannini strutturati e morbidi
<i>Analisi</i>	5,18 acidità / 13.28 % / 2.40 g/l zuccheri estratto secco netto 31,4 g/l



**ZORZETTIG**

IL VINO IN FRIULI DAL 1874

## FRIULANO 2020

*Una passione, una lingua, un territorio, una tradizione e un modo di vivere*

### **Specialmente Friulano**



*Denominazione* DOC Friuli Colli Orientali

*Uve* Tocai Friulano 100%

*Zona di produzione* Vigneti di Spessa e Ippis Premariacco (Udine)  
orientamento N SE 5.0 ha

*Natura del terreno* argilloso  
Ponca, caratteristica stratificazione di marne  
arenarie di origine eocenica  
220 mt slm

*Raccolta* a mano con selezione attenta dei grappoli;  
metà Settembre

*Impianto del vigneto* anno 1995  
sistema di allevamento a doppio capovolto  
4.500 viti/ha

*Produzione* 70 qli/ha

*Vinificazione* macerazione a freddo di 12 ore;  
fermentazione in tank di acciaio

*Maturazione & Affinamento* sui lieviti per 5 mesi con battonage settimanale  
100% acciaio  
imbottigliamento e affinamento di 1 mese in  
bottiglia

*Gradazione alcolica* 13.00% vol.

*Invecchiamento* 6 anni

*Temperatura di servizio* 12° C

*Formati disponibili* 0.75 L ; 1.5 L

### *NOTE DI DEGUSTAZIONE*

*Esame visivo* di colore giallo paglierino

*Esame olfattivo* fruttato e minerale, fiori di glicine, mandorla  
dolce, pera matura e brezza marina

*Esame gustativo* sapido, consistente, teso e di carattere

*Analisi* 5,12 acidità / 13.24 % / 1.10 g/l zuccheri  
estratto secco netto 21,6 g/l



**ZORZETTIG**

IL VINO IN FRIULI DAL 1874

## PINOT GRIGIO 2020

*Una varietà nobile*

*Lo stile inconfondibile, l'identità del Friuli*



*Denominazione* DOC Friuli

*Uve* Pinot Grigio 100%

*Zona di produzione* Vigneti di Spessa e Ipplis (Udine)  
orientamento N S 5.0 ha

*Natura del terreno* argilloso  
Ponca, caratteristica stratificazione di marne  
arenarie di origine eocenica  
200 mt slm

*Raccolta* a mano con selezione attenta dei grappoli;  
inizio Settembre

*Impianto del vigneto* anno 1995  
sistema di allevamento a doppio capovolto  
5.000 viti/ha

*Produzione* 70 qli/ha

*Vinificazione* macerazione a freddo di 12 ore;  
fermentazione in tank di acciaio

*Maturazione & Affinamento* sui lieviti per 5 mesi con battonage settimanale  
100% acciaio  
imbottigliamento e affinamento di 1 mese in  
bottiglia

*Gradazione alcolica* 13.00% vol.

*Invecchiamento* 6 anni

*Temperatura di servizio* 12° C

*Formati disponibili* 0.75 L

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Esame visivo* di colore giallo paglierino, con leggero  
riflesso ramato

*Esame olfattivo* profumo fruttato ed avvolgente, pesca bianca,  
biancospino e mela pink lady

*Esame gustativo* armonico, pieno e morbido

*Analisi* 4.84 acidità / 12.82 % / 1.90 g/l zuccheri  
estratto secco netto 20,6 g/l



**ZORZETTIG**

IL VINO IN FRIULI DAL 1874

## CUNFINS 2015

*La storia di una Terra e di un Confine,*

*Il testimone di un grande racconto del Friuli*



*Denominazione* DOC Friuli Colli Orientali

*Uve* Refosco 60% Pignolo 40%

*Zona di produzione* Vigneti di Spessa e Prepotto (Udine)  
orientamento N SO 1.0 ha

*Natura del terreno* argilloso  
Ponca, caratteristica stratificazione di marne  
arenarie di origine eocenica  
220 mt slm

*Raccolta* a mano con selezione attenta dei grappoli;  
fine Ottobre

*Impianto del vigneto* anno 1988  
sistema di allevamento a doppio capovolto  
4.000 viti/ha

*Produzione* 50 qli/ha

*Vinificazione* fermentazione avviata in tank di acciaio;  
follatura giornaliera

*Maturazione & Affinamento* in barrique per 24 mesi;  
fino al 10% in tonneaux, con selezione di annate  
storiche.  
imbottigliamento e affinamento di 12 mesi in  
bottiglia

*Gradazione alcolica* 13.50% vol.

*Invecchiamento* 20 anni

*Temperatura di servizio* 16° C

*Formati disponibili* 0.75 L ; 1.5 L

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Esame visivo* di colore rosso rubino

*Esame olfattivo* naso pieno, ricco ed ampio;  
sentori di frutta rossa; confettura di more

*Esame gustativo* strutturato, intenso e profondo

*Analisi* 4,79 acidità / 13,45 % / 6,50 g/l zuccheri  
estratto secco netto 38,2 g/l