

Dati Chiave [1][2]

- 23'000 ha, 1'100'000 hl, 48 hl/ha, 43% DOP.
- 68% Bacca Bianca.
- Regione del Picolit, Friulano, Ribolla Gialla, Refosco dal Peduncolo Rosso, e Schioppettino.

Ambiente Pedoclimatico, Clima e Territorio [1]

Zone

- Litorale & Udine.
- Grave (alta pianura nord, Udine - Pordenone).
- Colli Orientali e Collio (est, Udine-Gorizia).
- Piana Isonzo (sud-ovest Gorizia).
- Costa del Carso (Trieste).

Terreno

Montagna 43%, Collina 19%, Pianura 38%.

- *Litorale & Udine*: Pianura con terreni alluvionali, sabbia, argilla, calcare.
- *Grave*: Alluvionale, distesa di grossi sassi, deposito calcareo-dolomitico (coni detritici). Le Grave (o i Magredi) è una terra magra,
- *Piana Isonzo*: Ghiaie profonde, detriti ghiacciai.
- *Colli Orientali e Collio*: Rocce marnose e arenacee con uno strato superficiale detto “fysch di Cormons”.
- *Carso*: Straordinari fenomeni geologici (doline=conche, laghi, fiumi carsici, grotte), terra rossa ricca di ferro, sassosa e arida (non trattiene l’acqua).

Clima

- Temperato: Protezione delle alpi Giulie dai venti freddi del nord, influenza mitigatrice dell’adriatico.
- Sub-mediterraneo nella costa.
- Raffiche impetuose della Bora nel Carso.

Vitigni [1][2]

Principalmente internazionali, autoctoni 10%.

Allevamento Vite

Spalliera: Sylvoz, Guyot, Cappucina, e Casarza (Grave).

Carso: Vite coltivata in Trincee riempite di terra rossa per proteggerle dalla bora.

Bacca Bianca 68%

- Pinot Grigio 25%.
- Friulano* ^{DNA[4]} Savignonasse ^{DNA[4]} Tocai Friulano 8%.
- Sauvignon Blanc 7%.
- Chardonnay 7%.
- Ribolla Gialla*.
- Picolit*.
- Malvasia Istriana.
- Vitovska (Carso).
- Glera.

* Vitigni Autoctoni / Tipici.

Bacca Nera

- Merlot 15%.
- Cabernet Franc 6%.
- Refosco dal Peduncolo Rosso*.
- Schioppettino* ^{DNA[4]} Ribolla Nera.
- Terrano*.
- Pignolo*.

Vini [3]

Pratiche

Vini macerati / orange wines (ossidativi).

DOCG (4)

Litorale-Udine

- LISON (Friulano min. 85%), anche CLASSICO, epoca consumo 1-3 anni.

Colli Orientali e Collio

- COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT (Picolit min. 85%; 100% per sottozona Cialla), affinamento min. 10 mesi (22 per sottozona Cialla), epoca consumo 4-8 anni, 6-10 per sottozona Cialla.
- RAMANDOLO (Verduzzo Friulano), epoca consumo 3-5 anni, *vendemmia tardiva e appassimento in pianta, vino abboccato/dolce*.
- ROSAZZO (Friulano min. 50%; Sauvignon 20-30%; Pinot Bianco e/o Chardonnay 20-30%; Ribolla Gialla max. 10%; ammessi altri max. 5%), epoca consumo 3-4 anni.

Principali DOC (di 10 totali)

Regionale

- PROSECCO (Glera; ammessi Verdiso e/o Bianchetta Trevigiana e/o Perera e/o Glera Lunga e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero max. 15%), anche FRIZZANTE (da SECCO a AMABILE), SPUMANTE (da BRUT a DEMI-SECCO), epoca consumo 1 anno.

Litorale-Udine

- LISON-PRAMAGGIORE, da citare
 - VERDUZZO (Verduzzo Friulano min. 85%), affinamento min. 3 mesi, anche PASSITO (affinamento min. 12 mesi), epoca consumo 1-2 anni.

Grave

- FRIULI GRAVE
 - PINOT GRIGIO (Pinot Grigio min. 90%), anche SUPERIORE, RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 1 anno.
 - FRIULANO (Friulano min. 90%), anche SUPERIORE, RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 1 anno.
 - SAUVIGNON (Sauvignon min. 90%), anche SUPERIORE, RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 1 anno.
 - REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO (Refosco dal Peduncolo Rosso min. 90%), anche SUPERIORE, RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 2-4 anni.

Piana Isonzo

- FRIULI ISONZO da citare
 - SAUVIGNON BLANC (Sauvignon Blanc min. 85%), epoca consumo 1-2 anni.
 - CHARDONNAY (Chardonnay min. 85%), epoca consumo 1-2 anni.
 - FRIULANO (Friulano min. 85%), epoca consumo 1-2 anni.
 - MERLOT (Merlot min. 85%), epoca consumo 2-3 anni.

Colli Orientali e Collio

- FRIULI COLLI ORIENTALI, da citare i vini delle Sottozone:
 - CIALLA (vini a base di Ribolla Gialla, Verduzzo Friulano, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, in purezza min. 85% o assemblati Bianco/Rosso), anche RISERVA (affinamento min. 50 mesi), epoca consumo 1-3 anni bianchi, 2-4 anni rossi.
 - SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO (Schioppettino min. 85%), affinamento min. 22 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 46 mesi), epoca consumo 2-4 anni.
 - RIBOLLA GIALLA DI ROSAZZO (Ribolla Gialla min. 85%)
 - PIGNOLO DI ROSAZZO (Pignolo min. 85%), affinamento min. 48 mesi, epoca consumo 2-4 anni.
 - REFOSCO DI FAEDIS (Refosco dal Peduncolo Rosso min. 85%), affinamento min. 7 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 38 mesi), epoca consumo 2-4 anni.
- COLLIO da citare
 - RIBOLLA GIALLA (Ribolla Gialla min. 85%), anche RISERVA (affinamento min. 20 mesi), epoca consumo 1-2 anni.
 - PICOLIT (Picolit min. 85%), anche RISERVA (affinamento min. 20 mesi), epoca consumo 1-2 anni.
 - MALVASIA ISTRIANA (Malvasia Istriana min. 85%), anche RISERVA (affinamento min. 20 mesi), epoca consumo 1-2 anni.

Carso

- CARSO da citare

- VITOVSKA (Vitovska min. 85%), anche RISERVA (affinamento min. 20 mesi), epoca consumo 1-2 anni.
- TERRANO (Terrano min. 85%), anche CLASSICO, RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 2-3 anni.

Note

- **Picolit** [3]

Varietà dalla buccia pruinosa e consistente che soffre di acinellatura (mancata fecondazione degli acini). Le viti danno così pochi frutti, anche molto piccoli, con una resa naturale molto bassa, anche solo una quindicina di grappoli per ceppo.

- **Vini macerati / orange wines (ossidativi)** [3]

Principalmente da Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Friulano, subiscono lunghe macerazioni in anfore e tini in legno aperti durante anche molti mesi. Il vino si dota di sostanze antiossidanti naturali limitando uso anidride solforosa. Evoluzione di diversi anni in botti di legno o anfore. Dorati intensi / Ambrato, spesso non filtrati. Delicato ricordo tannico dovuto alle macerazioni. Spinta dei produttori di Oslavia, in Collio, Colli Orientali e Carso, principalmente in bio e biodinamica.

Abbinamenti [3]

LISON. Morbido, fresco, profumi di pesca, mela golden, fiori di lavanda, mimosa, gelsomino.	Rombo ai finferli, spaghetti con salmone e asparagi.
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT. Amabile, persistente, complesso con sentori di fiori di campo, mandorlo, pesco, acacia, castagno, miele, spezie, albicocche mature.	Formaggi piccanti, biscottini con noci e mandorle, chifeleti, pistun e gubana, conversazione.
RAMANDOLO. Caldo, morbido, fresco, sapido, profumo intenso fruttato e floreale, sfumature di mela cotogna e pesca matura, miele e fiori appassiti di glicine e acacia.	Dolci secchi alle mandorle, al miele o con castagne, chifeleti, pistun, gubana, focaccia alle nocciole, frutta secca.
ROSAZZO. Sapido, di corpo, equilibrato, complesso.	Minestra di verdure e fagioli di Carnia, tagliolini all'astice, risotto con gli scampi, branzino di laguna al sale, scorfano al forno, formaggi di media stagionatura.

Riferimenti

- [1] Assovini (www.assovini.it).
- [2] Dati ISTAT Friuli (www.inumeridelvino.it).
- [3] *Il Vino in Italia*. Autori vari. AIS Associazione Italiana Sommelier, 2017.
- [4] *Wine Grapes. A complete guide to 1'368 vine varieties, including their origins and flavours*. Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz. Harper Collins Publ. USA, 2012.
- [5] Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, Statistiche 2016 (www.oiv.int).
- [6] WineGIS, terroir dei vini italiani e sistemi informativi geografici (www.winegis.it).