

slow wine

guida
2018

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



Slow Food Editore

CON I 100 MIGLIORI LOCALI DOVE ACQUISTARE O BERE UN BUON BICCHIERE

PREMARIACCO (UD)

Dorigo

Via Case Sparse Campo, 1
tel. 0432 634161
www.dorigowines.com
info@dorigowines.com

10 ha - 110.000 bt

VITA - Dopo la cessione nel 2012 delle proprietà storiche da parte del padre Girolamo, Alessio Dorigo si è rimboccato le maniche e, forte della conservazione del marchio di famiglia e di alcune vigne che già erano di sua proprietà, ha rialzato la testa e ha ripreso a vergare le pagine del suo percorso enologico. Chiusa la transitoria parentesi di Bellazzoia, la sede della cantina si trova ora alle porte di Cividale del Friuli.

VIGNE - Elevata la densità degli impianti, allevati a guyot. La strada intrapresa per limitare la concentrazione zuccherina è quella di conservare un apparato fogliare importante e aumentare il numero di gemme per pianta. Per contro la clientela storica si era affezionata a un nome (Dorigo) tradizionalmente sinonimo di vini robusti e ricchi di materia. Dopo la gelata di aprile 2017 le vigne sembrano aver reagito abbastanza bene.

VINI - Il millesimo favorevole ha aiutato il **FCO Rosso Montsclapade 2013** (● 3.000 bt; 31 €), che manifesta una rigida austerità e un finale dolce. Ora questo taglio bordolese viene realizzato con le uve delle vigne in affitto a Buttrio, dove oltre alle viti di merlot, cabernet franc e cabernet sauvignon ci sono anche alcuni filari di refosco, non utilizzato però per questo assemblaggio di stampo classico. Molto apprezzato in assaggio anche il **FCO Pignolo 2013** (● 1.000 bt; 51 €), anch'esso segnato dall'affinamento in legno, che ne contorna il ventaglio aromatico. Anche tra i vini bianchi la proposta risente di un uso ancora importante dei legni, un vero e proprio marchio di fabbrica. Il **FCO Chardonnay Ronc di Juri 2015** (○ 3.000 bt; 25 €) presenta questi aromi proponendo un contraltare di profumi quasi medicinali e alcune note citriche, senza però riuscire a far emergere del tutto il frutto.