

v i t a e

LA GUIDA VINI

2018

Anno di fondazione: 1966 **Proprietà:** Alessio Dorigo **Conduzione enologica:** Alessio Dorigo **Conduzione agronomica:** Giovanni Spadari **Bottiglie prodotte:** 110.000 **Ettari vitati:** 20 **Vendita diretta:** Sì **Visita in azienda:** Sì **Viticoltura:** Convenzionale

È sempre molto gradita la presenza in guida di questa storica realtà, che rappresenta una bella pagina nel libro dell'enologia regionale. Alessio, fedele allo stile aziendale, prosegue nella produzione di grandi vini, in particolare i rossi e le bollicine Metodo Classico. Annotiamo quindi con piacere l'ottimo risultato del bordolese Montsclapade e del Pignolo, entrambi 2013, annata molto speciale in Friuli. Ben riuscito il Blanc de Blancs Pas Dosé, che ha mostrato grande raffinatezza, equilibrando le consuete tostature e note terziarie con gradevoli temi floreali.

• FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO 2013

Rosso Doc - Pignolo 100% - Alc. 14% - € 50 - Bt. 1.000

Rosso granato concentrato. Il profumo, assieme a frutta appassita e confettura di visciole, regala ricordi di mirtillo, sottobosco, corteccia, rosmarino essiccato e polvere di cacao. Grande spessore al gusto, con tannini vigorosi e in divenire che governano il sorso. La conclusione balsamica riprende le note di erbe officinali. Fermenta in acciaio e matura per 30 mesi in barrique, seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia. Polenta con capriolo.

ttt

• FRIULI COLLI ORIENTALI ROSSO MONTSCLAPADE 2013

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 20% - Alc. 14% - € 35 - Bt. 3.000

Rosso granato fitto. Sprigiona numerosi e raffinati sentori ben fusi di cioccolatino alla ciliegia, confettura di amarene, arancia rossa, cui si aggiungono spezie dolci, tabacco, cuoio, erbe mediterranee essiccate, rabarbaro e grafite. Tannini presenti, decisi, ma dalla trama ben integrata in un sorso morbido, succoso, che termina molto lungo nei toni della frutta e delle spezie. Fermenta in acciaio e sosta per 30 mesi in barrique, quindi riposa per un anno in bottiglia. Paillard alla griglia.

ttt

• DORIGO BLANC DE BLANCS PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% - Alc. 12,5% - € 25 - Bt. 2.000

Giallo dorato splendente e ottimo perlage. Esibisce dapprima richiami di frutti a pasta gialla, poi erbe officinali secche e fiori di zagara, seguiti da frutta secca, nuance di resina, sbuffi iodati e lieve pasticceria. Elegante al palato, con le parti gliceriche che sorreggono la beva. Piacevoli tracce fumé. Il vino base fermenta e matura in barrique, poi sosta per 48 mesi sui lieviti in bottiglia. Gamberoni rossi con burrata e asparagi.

ttt

• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2015

Bianco Docg Passito - Picolit 100% - Alc. 12,5% - € 30 - 10.500 - Bt. 500

ttt

• DORIGO CUVÉE BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% - Alc. 12,5% - € 17 - Bt. 20.000

ttt

• FRIULI COLLI ORIENTALI CHARDONNAY 2015

Bianco Doc - Chardonnay 100% - Alc. 14% - € 30 - Bt. 3.000

tt

• FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2016

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% - Alc. 12,5% - € 11 - Bt. 15.000

tt

• FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO 2016

Bianco Doc - Tocai friulano 100% - Alc. 13% - € 11 - Bt. 7.000

tt