
v i t a e

LA GUIDA VINI

2016

Alessio Dorigo

Via Case Sparse Campo 1 - 33040 Premariacco - UD
Tel 0432 634161 Fax 0432 735870
info@dorigowines.com
www.dorigowines.com

Due bolle, non dosate e da monovitigno, nei primi tre posti, appena dietro uno dei più fulgidi esempi di Picolit. Poi il Montsclapade Rosso, un nome una garanzia. Senza dimenticare Sauvignon e Schioppettino. Saper fare così bene vini tanto diversi tra loro è sicuramente un pregio, anche perchè significa misurarsi su più fronti. Il confronto, quando si hanno le spalle larghe, non intimorisce, anzi, sprona a migliorarsi. Alessio sta forse riuscendo nell'impresa di superare il padre? Non ce ne voglia il mitico Girolamo, ma le premesse ci sono tutte!

- COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT 2013

Bianco Docg - Picolit 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 29 - **Bt.** 500

Oro antico. Eccellente, con spolverate di cannella e zafferano sugli agrumi canditi. Le spezie accompagnano anche l'amaretto ed il miele di castagno. Tocco balsamico della resina di pino a chiudere. Dolce ed avvolgente, equilibrato, di sorprendente freschezza, allunga sapido con finale lentissimo. Barrique francese per 10 mesi. Con dolci pensieri.

ttt

- DOSAGE ZERO BLANC DE NOIR

Bianco Spumante Metodo Classico - **Alc.** 12,5% - **€** 25 - **Bt.** 1200

Perlage finissimo nel paglierino intenso. Tostature in primo piano con tocchi gentili di spezie dolci. Erbe mediterranee introducono le note balsamiche di incenso e mentolo. Un fiore di acacia sul finale. Avvolgente sul palato con continui richiami del naso. Lungamente sapido e speziato. Barrique francese per 10 mesi e 5 anni sui lieviti. Granseola.

ttt

- PAS DOSE' BLANC DE BLANC

Bianco Spumante Metodo Classico - **Alc.** 12,5% - **€** 25 - **Bt.** 1200

Sottili bollicine illuminano il paglierino. Impatto salmastro e fumè, poi camomilla e ginestra, gelee di pesca. Eleganti tostature ed una spruzzata di menta rinfrescante. E' morbido e vellutato, di grande sapidità che persiste a lungo. In barrique francese per 10 mesi e 4 anni sui lieviti. Spiedini di pesce agli agrumi.

ttt

- FRIULI COLLI ORIENTALI ROSSO MONTSCLAPADE 2012

Rosso Doc - Merlot 60%, Cab. Franc 20%, Cab. Sauvignon 20% - **Alc.** 14,5% - **€** 30 - **Bt.** 3000

Rubino impenetrabile. Note di ciliegia e mirtillo maturo su uno sfondo di tabacco e cioccolato, datteri farciti con gherigli di noce e cannella. Tannino esuberante, buon tenore alcolico sostenuto da freschezza. Lunghissimo di spezie. Fermenta in barrique di rovere francese e vi riposa per 30 mesi. Filetto alla Wellington.

ttt

- FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON Ronc di Juri 2013

Bianco Doc - Sauvignon 100% - **Alc.** 14% - **€** 25 - **Bt.** 1200

Paglierino dai riflessi dorati. Di grande personalità, con note di legno di cedro e tabacco da pipa, eucalipto ed erbe aromatiche. Il tè alla vaniglia ed il burro di arachidi sfumano nelle spezie dolci. Ingresso morbido e avvolgente, poi fresco e succoso. Vinificato in legno francese piccolo, vi matura 10 mesi. Cannolicchio.

ttt

- FRIULI COLLI ORIENTALI SCHIOPPETTINO 2013

Rosso Doc - Schioppettino 100% - **Alc.** 13% - **€** 15 - **Bt.** 1200

Rubino intenso.. Minerale, di grafite e di ruggine. Viola appassita e ciliegia macerata si fondono con le spezie scure che richiamano il pepe nero ed il macis. Beva corposa, dal tannino ancora un po' ruvido e dal finale lungo e speziato. Vinificato e maturato in barrique francese per 8 mesi. Starna.

ttt