

## ZORZETTIG

### I valori del territorio nella Ribolla Gialla



inimmaginabili. Se non si riesce a veicolare questi valori, tutto il nostro lavoro è vano. Dobbiamo trovare linguaggi e modi di comunicare in sintonia con il presente per poter affermare valori senza tempo".

Con vigneti per 115 ettari, una produzione annua di 800 mila bottiglie che per il 50% va all'estero, con una presenza storica in Austria e Germania e una penetrazione crescente, dall'Asia agli Stati Uniti, dall'Australia al Nord Europa, Zorzettig ha nella Ribolla uno dei suoi punti di forza. La Ribolla Gialla 2018 della linea Classica ha un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, profumo floreale, sapore asciutto e fresco in cui spicca l'acidità. La Ribolla Gialla Selezione Myò Vigneti di Spessa 2017 Doc Friuli Colli Orientali presenta un colore giallo paglierino con leggeri riflessi

L'azienda agricola di Cividale del Friuli produce tre espressioni estremamente piacevoli e originali di questo vitigno, sia ferma che spumante, dai profumi intensi e persistenti

Il lavoro in vigna, il ripristino dei corsi d'acqua, la risistemazione fondiaria con un nuovo sesto di impianto e il reimpianto di vitigni autoctoni. E poi tecnologie e macchinari di ultima generazione a basso impatto ambientale. Tutto questo, unito a uno dei terroir più vocati dal punto di vista vitivinicolo di tutto il Friuli Venezia Giulia, quello dei Colli Orientali, fa la forza dell'azienda agricola Zorzettig che, a poca distanza da Cividale del Friuli, su uno dei colli più alti della frazione di Spessa, gode di un terreno caratterizzato da un sottosuolo ricco di marne e argille e da un microclima che beneficia del riparo naturale delle Alpi Giulie e delle brezze marine dell'Adriatico. Fondata oltre cent'anni fa, oggi è guidata da Annalisa Zorzettig che concepisce il vino come un bene prezioso e da tutelare. "Vi è una tendenza molto forte a standardizzare i vini e a omologarli verso gusti internazionali. La nostra attenzione deve rimanere massima verso l'integrità. Significa preservare un insieme di valori legati a un territorio e trasmetterli attraverso il vino a un pubblico ampio e variegato. Dentro una bottiglia c'è la saggezza dei nostri avi, c'è il sole e l'aria che hanno maturato le uve, c'è una cultura agricola e imprenditoriale che ci ha permesso di arrivare a livelli qualitativi un tempo

verdognoli; il profumo è intenso, floreale, con note di camomilla e fiori di acacia, ricordi di frutta fresca, mela e albicocca; grazie al buono stato di maturazione delle uve, evidenzia al palato la caratteristica nota acida smorzata e ben bilanciata da un'ampia complessità di corpo; inoltre, una buona sapidità rende il finale lungo, persistente e di grande piacevolezza. La versione spumante Optimum è un Millesimato 2018 di Ribolla Gialla. Dal colore giallo paglierino brillante, è caratterizzato da un perlage fine, sottile e persistente; i profumi sono freschi, delicati ed eleganti e spaziano dalla crosta di pane alla frutta bianca matura. Ottimo come aperitivo, è anche adatto ad accompagnare antipasti, finger food e piatti di pesce.

