



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Refosco dal
Peduncolo Rosso Myò

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Zorzettig di Zorzettig Cav.](#)

[Giuseppe Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Zorzettig

Enologo: Fabio Coser

Con orgoglioso senso di appartenenza, la famiglia Zorzettig, erede del Cavalier Giuseppe, rappresenta la punta di diamante enoica di Spessa di Cividale. Qui, la cantina che porta questo storico nome conta su 115 ettari a vigneto per una produzione di 800.000 bottiglie annue e rappresenta un vero e proprio punto di riferimento non solo per l'areale ma anche per l'intero Friuli enoico. I figli del cavaliere, Annalisa e Alessandro, gestiscono un'azienda fondata saldamente su un progetto enologico ben chiaro, che guarda alla qualità senza tralasciare la convenienza. Una scelta che ci piace e che non è esente da difficoltà di ogni genere, soprattutto in una fase storica in cui i vini, troppo spesso, vengono apprezzati più per il loro prezzo che non per il loro reale valore sensoriale. Detto questo, la gamma dei vini a marchio Zorzettig sta pienamente nel solco dei vini più tradizionali dei Colli Orientali del Friuli, mettendo al primo posto la produzione bianchista, anche se non manca qualche doverosa digressione rossista. Come il Myò 2016, ottenuto da Refosco in purezza. Etichetta ben bilanciata, affinata per alcuni mesi in solo acciaio, ha colore rosso rubino brillante. Mora, lampone e amarena sono le note fruttate che si alternano a cenni di sottobosco e di pepe. In bocca, il vino è succoso, con un sorso sapido, vivace e fragrante. Finale che torna su toni di frutti neri e spezie.