

LA CANTINA SI RACCONTA/Zorzettig

LA STORIA. La famiglia Zorzettig ha da sempre le sue radici a Cividale. L'attività vitivinicola inizia nel 1874 e da allora la famiglia ha lavorato con grande rispetto dell'ambiente e dei vitigni autoctoni, fino a diventare un punto di riferimento per la regione. Dal 2006, l'azienda è guidata da **Annalisa Zorzettig**, che porta avanti con forza il legame tra i suoi vini e il territorio friulano. La cantina produce 800.000 bottiglie su 120 ettari di proprietà. Tutti i vini sono espressione dei vitigni autoctoni friulani, con alcune piccole chicche come pignolo, schioppettino o picolit. Il 45% della produzione è esportato oggi in circa 50 Paesi, tra Europa e Asia.

LA SOSTENIBILITÀ. Il territorio dove nasce Zorzettig è circondato da un ecosistema naturale che negli anni è stato accuratamente preservato prima da Giuseppe, padre di Annalisa e uomo di vigna, poi dal meticoloso lavoro dell'agronomo Antonio Noacco e di Massimo Passon, braccio destro di Annalisa in campagna e appassionato custode dei vigneti Zorzettig. Dal 2016, come naturale proseguimento di questa profonda attenzione alla sostenibilità, l'azienda ha aderito al protocollo Sqnpi.

Un'altra importante azione degli ultimi anni è l'installazione di **"infrastrutture ecologiche"** per preservare la biodiversità specifica. In queste aree, all'interno delle tenute, sono state piantumate delle specie autoctone di diverse varietà sia di alberi da frutto sia di essenze come la rosa canina. Le piante sono state fornite dal vivaio del Corpo forestale di Tarcento, grazie alla partnership con l'Ersa (agenzia regionale per lo sviluppo rurale in Friuli).

L'impegno di Annalisa non è solo a tutela dell'ecosistema ma anche della comunità che è venuta a crearsi intorno all'azienda, fatta di lavoratori e anche di tutti coloro che identificano la famiglia come custode di quelle che sono le terre e le tradizioni friulane. Per questo, da anni Annalisa Zorzettig è mecenate di concerti, opere cinematografiche, arte sia nella tenuta di Spessa che nella regione.

IL FUTURO. Nel 2024 verrà inaugurata la nuova struttura produttiva. Con un recupero di quella preesistente, **la nuova cantina è stata creata con criteri di eco sostenibilità.** Al centro dell'intervento non solo il risparmio energetico ma anche una serie di accorgimenti atti a migliorare la funzionalità degli spazi (interni, esterni e logistica), oltre che il recupero delle acque reflue tramite un innovativo sistema di depurazione. La nuova cantina diventerà il cuore pulsante dell'attività: non solo spazio di lavoro ma anche di accoglienza e convivialità.

In cifre

4 tenute

120 ettari vitati

800.000 bottiglie annue

50% export



IL CRU

Fiori di Leonie Doc Friuli Colli Orientali fa parte della linea Myò Vigneti di Spessa, la massima espressione dell'amore per la propria terra della famiglia Zorzettig. Si tratta di un uvaggio di Pinot Bianco, Sauvignon e Friulano, allevati a guyot e vendemmiati rigorosamente a mano, in un terreno formato da argille e ponca, dove viene applicato un sovescio misto, che assicura fioriture per quasi tutto l'anno.

Il blend che nasce affina 9 mesi in rovere di Slavonia da 25 hl e 9 mesi in bottiglia. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, al naso ha sentori di bouquet di fiori bianchi, mela golden matura, pesca gialla e note agrumate. Al palato è intenso, sapido, persistente e armonico.

♦ Zorzettig - Cividale del Friuli (UD) - Strada Sant'Anna, 37 - Spessa- 0432716156 - zorzettigvini.it