



Un viaggio tra vini regali che racchiudono il profumo di una terra di confine ricca di storia



Tommaso, Michele e Carlo de Pace sono tre giovani fratelli, discendenti di una famiglia nobiliare che da generazioni porta avanti la produzione vinicola in Friuli, a Corno di Rosazzo (provincia di Udine), a pochi passi dal confine con la Slovenia.

Quando nel secolo scorso imperava ancora la moda dei vini francesi, Giacomo Perusini, bisnonno dei giovani imprenditori, iniziò la selezione di alcuni vitigni autoctoni di pregio, come il famoso **Picolit**, apprezzato anche dalla Corte degli Zar di Russia. Oggi il suo lavoro è portato avanti dai suoi discendenti che con la loro piccola azienda contribuiscono a rilanciare alcuni vini friulani come la **Ribolla Gialla** e il **Merlot**, contribuendo a valorizzare e salvaguardare un patrimonio rurale di grande qualità.



Corno di Rosazzo

Friuli Venezia Giulia,
provincia di Udine

200.000 ettari
di superficie agricola

Friuli Venezia
Giulia

20.000
Aziende agricole

2.000
Aziende viticole

4 ettari
superficie media di
ogni azienda viticola

l'85%
della produzione
vinicola è D.O.C.

3 grandi vini D.O.C.G.
Rosazzo, Picolit, Ramandolo

diversi D.O.C.
nelle zone dei Colli
Orientali, Carso,
Aquileia, Collio,
Isonzo e Friuli Grave.

*"Il Friuli è un piccolo compendio
dell'universo, alpestre piano
e lagunoso in sessanta miglia
da tramontana a mezzodì"*

(Ippolito Nievo)

Nei mesi autunnali, dopo la vendemmia, i vigneti devono essere preparati alla nuova annata agraria e nelle **aziende biologiche** lo si fa con la tecnica del **sovescio**, ovvero la messa a dimora di particolari **essenze** che permettono di ripristinare la **fertilità** del suolo, anche migliorandone la **tessitura**, grazie alla capacità di fare da fissante per l'**azoto**, senza l'uso di prodotti chimici.

Tra queste il **trifoglio incarnato**, le leguminose **favino** e **veccia**, la **segale** e la **senape**, pianta crucifera dal potere disinfettante che contrasta alcuni patogeni tipici della vigna.

Il **Picolit** che ha avuto la sua prima alba nel '700 ma che fu abbandonato dalla viticoltura a causa della sua scarsa produzione, fu risSelectedato nell'800 ad opera dei Perusini e messo a dimora nei Colli Orientali: oggi è una **DOCG** di un'area molto ristretta, caratterizzata da un microclima unico. Una volta vendemmiato viene deposto in cassette per la **passitura**, dove avviene la cosiddetta **botritizzazione**: i piccoli acini sono colpiti da una muffa e il fungo che cresce all'interno dell'acino conferisce caratteristiche uniche di qualità e sapore. Quando l'acino è completamente infavato dalla **muffa** avviene la fase di pressatura da cui si ottiene il prodotto finale: un elegante aroma di fiori di acacia e miele per un vino da meditazione, da bere da solo a fine pasto oppure con paté o formaggi forti.



Il Friuli è anche la regione della **grappa**, che si produce a partire dalle **vinacce** che, appena terminate le operazioni di vinificazione in cantina, vengono conferite immediatamente in distilleria dove sono soggette ad una fermentazione controllata al fine di mantenere intatti profumi e sapori del vitigno di origine e per evitare eventuale ossidazione e produzione di alcol metilico. Dopo la fermentazione e previo taglio delle teste e delle code, le vinacce vengono inserite nelle calderine per la distillazione discontinua a vapore in alambicco. Segue l'invecchiamento naturale in piccole botti.



AZIONE COFINANZIATA DALLA COMMISSIONE EUROPEA.

Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.