



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Grillo Jole

# SAUVIGNON COLLI ORIENTALI

## SCHEDA TECNICA

Questo Sauvignon Colli Orientali DOC di Grillo Jole è il frutto di una vendemmia tardiva delle uve.




 <b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
 <b>DENOMINAZIONE</b>	Colli Orientali del Friuli DOC
 <b>UVAGGIO</b>	Sauvignon blanc
 <b>EVOLUZIONE</b>	2-3 anni
 <b>GRADO ALCOLEMICO</b>	13% vol
 <b>TEMPERATURA IDEALE</b>	12-14° C
 <b>CALICE</b>	medio



Grillo Jole

# SAUVIGNON COLLI ORIENTALI

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino carico;
-  al naso si presenta con un bouquet di frutta tropicale e di fiori: molto caratteristico;
-  al palato è un vino dal gusto intenso e dall'ottima beva, con un sapore leggermente speziato.



freschezza  
85%

sapidità  
80%

corpo  
80%

morbidezza  
85%

## VINIFICAZIONE

-  Sauvignon blanc in purezza da un vigneto inerbito di oltre 25 anni, dove non è attuata alcuna forma di irrigazione. Le uve vengono raccolte a mano e subito portate in cantina, qui sono diraspate e pigiate.
-  Il vino fermenta in botti di legno di rovere per almeno 10 mesi.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Sauvignon esprime note fruttate molto vive ed eleganti, per questo accompagna raffinati piatti di pesce della tradizione friulana e internazionale. Un ottimo vino bianco per accompagnare prelibati piatti a base di pesce di mare; perfetto anche con sushi e sashimi.

- **UN VINO FRESCO**
- **FRUTTATO**
- **PESCE**

## GAMBERONI ALLA GRIGLIA

### **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un piatto dal sapore deciso e netto, che si contrasta bene con i profumi del Sauvignon.



## FILETTO DI PESCE SPADA

### **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un piatto saporito, sapido e succoso, che si abbina bene al Sauvignon e ai suoi sapori delicatamente speziati.





# LA CANTINA

Grillo Iole è una cantina del Friuli Venezia Giulia, si trova ad Abana di Prepotto, un piccolo comune nella provincia di Udine, una località immersa nel verde dei Colli Orientali del Friuli, al confine con la Slovenia.

La cantina nasce per volere di Sergio che, negli anni '70, acquista il primo appezzamento di terra e lo coltiva a vigneto; le vigne si trovano nei dintorni di un'antica villa padronale del Seicento, con vicino una chiesetta dedicata a Santa Giustina.



La cantina nel 2003 è stata ristrutturata, riportando alla luce le mura in pietra dell'antica dimora; in quell'occasione si è dotata della barricaia per l'affinamento. Grillo Iole coltiva e produce uve da appena 9 ettari di vigneti di proprietà.



Predilige i vitigni autoctoni, come friulano, ribolla gialla, verduzzo friulano e picolit tra i bianchi, mentre per le uve a bacca nera il refosco dal peduncolo rosso e lo schioppettino di Prepotto la fanno da padroni, oltre a varietà internazionali divenute tipiche nel territorio come merlot, cabernet sauvignon e sauvignon blanc.



Veduta aerea di Trieste, il capoluogo di regione

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA



### PRODUZIONE




**43%** montagna

**19%** collina

**38%** pianura

 26.500 hr vitati

 1.600.000 hL vino

### VITIGNI PRINCIPALI

- Pinot grigio
- Friulano
- Sauvignon
- Merlot
- Cabernet franc
- Pinot nero

### UN'ESPLOSIONE DI PROFUMI E SAPORI CHE CELEBRANO NEL CALICE IL TERRITORIO UNICO DELLA REGIONE.

Il Friuli-Venezia Giulia è da sempre la terra dei grandi bianchi e la fama di questi vini, pur se con stili diversi tra loro, è arrivata a livelli tali da spingere qualcuno a definirli "**superwhites**".

Recentemente il Friuli Venezia Giulia è stato terreno di uno scontro a livello comunitario con l'Ungheria circa il diritto di continuare a chiamare Tocai il vino prodotto con il vitigno **Tocai Friulano**, creando confusione con il noto vino passito ungherese **Tokaji**.

La causa fu persa dall'Italia nel 2007 e da allora i vini prodotti con Tocai Friulano sono chiamati rispettivamente "Friulano" in Friuli Venezia Giulia e "Tai" nel Veneto.





I terrazzamenti friulani, detti "pastini"

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA



### SOTTOZONE

- Friuli - Grave
- Friuli - Latisana
- Friuli - Annia
- Friuli - Aquileia
- Friuli - Isonzo
- Lison - Pramaggiore
- Collii orientali del Friuli
- Collio goriziano
- Carso

### DENOMINAZIONI

- 4** DOCG
- 12** DOC
- 3** IGT

La regione è divisa in una **zona montana** a nord dove non si produce vino, una **collinare** nell'arco prealpino e una di **pianura** di origine alluvionale.

La parte settentrionale della **pianura** è adatta alla coltivazione di uve a bacca bianca, mentre quella meridionale risulta più favorevole all'allevamento di vitigni a bacca nera.

**Verso est**, nella zona del confine con la Slovenia, la pianura prosegue fino ai piedi del Carso: qui la viticoltura è difficile a causa delle rocce calcaree erose dall'acqua e spesso è possibile solo sui terrazzamenti sostenuti da muri di contenimento in blocchi di arenari chiamati "**pastini**".





Terrazzamenti nella regione del Collio

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

I vini friulani possono essere secchi, dolci, frizzanti o spumanti, e si caratterizzano in generale per le loro **note fruttate, floreali e minerali**, oltre alla loro **acidità vibrante** e al loro **equilibrio**.

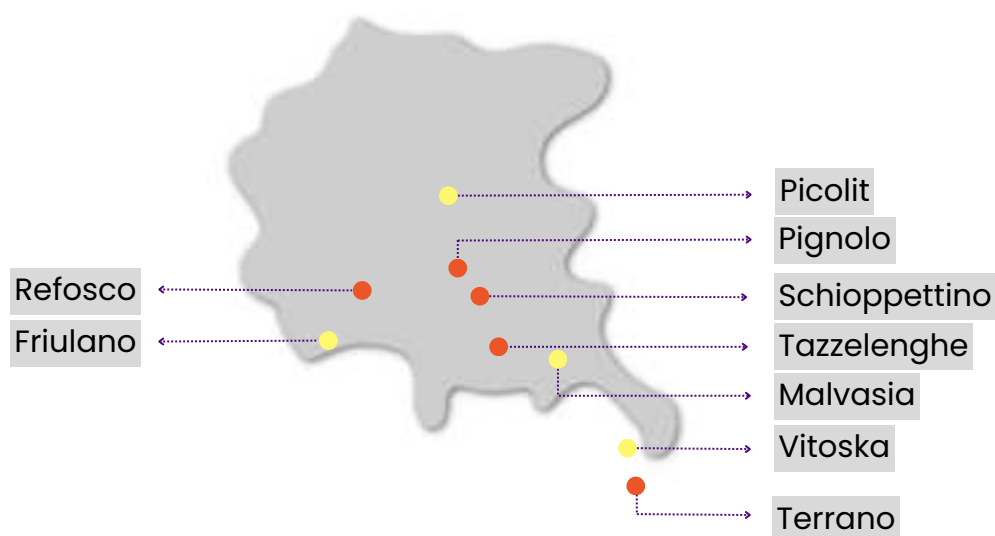
Ecco una rappresentazione dei principali vini prodotti nella regione:

### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Un paesaggio tipico dei Colli Orientali friulani

## COLLI ORIENTALI

La DOC Friuli Colli Orientali si estende in un territorio che interessa la fascia centro orientale della Provincia di Udine, vicino al confine con la Slovenia. I terreni dei Colli Orientali sono costituiti da un'alternanza di strati di marne (argille calcaree) e arenarie (sabbie calcificate), chiamato in friulano "**ponca**".

La facile erodibilità dei terreni a prevalenza marnosa ha portato a una morfologia del terreno dolce, con altezze sotto dei 200 metri sul livello del mare. Ovunque ci sono terrazzamenti. Qui nascono i "Superwhites", definizione che ben si adatta a una denominazione che annovera 12 tipologie di vini bianchi e il "dolce", cui si aggiungono 11 rossi.



La denominazione di origine controllata Friuli Colli Orientali annovera ben cinque sottozone chiamate rispettivamente: Cialla, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo, Schioppettino di Prepotto e Refosco di Faedis.







ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**