

**VENDITA IN ESCLUSIVA: Liguria, Toscana e Umbria; NELLE PROVINCE DI: Bolzano, Modena, Parma, Piacenza, Reggio Emilia.**

# ZUANI ZUANI

## San Floriano del Collio (Gorizia)

Tutto ruota intorno ad un "cru" o vigneto di esposizione eccezionale, una dolce collina di vigneto chiamata Zuani che si trova a San Floriano del Collio in provincia di Gorizia. Un luogo speciale, dall'atmosfera coinvolgente ed estremamente vocato per la viticoltura e di cui nel 2001 Patrizia Felluga si innamora. Da qui nasce la sfida di dedicarsi con i suoi figli Antonio e Caterina unicamente alla

produzione di vini autentici e tipici della sua regione e del suo territorio, il Collio.

La produzione aziendale è dedicata esclusivamente a 4 vini bianchi: il Collio Bianco "Zuani Vigne", il Collio Bianco "Zuani Riserva" e due monovarietali la Ribolla Gialla "Sodevo" ed il Pinot Grigio "Sodevo".

Zuani è un progetto preciso che fonda le sue radici nella lunga tradizione vinicola del

Collio. Con un'ottica aperta ed innovativa vuole esprimere il carattere di questo territorio in tutta la sua complessità ed eleganza.



Ettari vitati:  
**16**

Bottiglie prodotte:  
**105.000**

Tipo di agricoltura:  
**Sostenibile**



2018  
WINE ENTHUSIAST 91/100

0,75 lt



0,75 lt



2019  
WINE ENTHUSIAST 91/100  
2018  
WINE ENTHUSIAST 93/100  
2018  
WINE SPECTATOR 89/100  
2010  
WINE SPECTATOR 90/100

0,75 lt



2018  
WINE SPECTATOR 96/100  
2016  
WINE ENTHUSIAST 94+/100  
2012  
WINE SPECTATOR 91/100  
2011  
WINE SPECTATOR 90/100  
WINE SPECTATOR 90/100

0,75 lt

### RIBOLLA GIALLA "SODEVO" D.O.C. COLLIO

Ribolla gialla 100 %

### PINOT GRIGIO "SODEVO" D.O.C. FRIULI

Pinot grigio 100 %

### COLLIO BIANCO "VIGNE" D.O.C. COLLIO

Blend di uve del territorio

### COLLIO BIANCO RISERVA "ZUANI" D.O.C. COLLIO

Blend di uve del territorio

**Provenienza:** Zuani, Giasbana, San Floriano del Collio (GO) 250 m slm, Suolo: marne ed arenarie (ponca).

**Vinificazione:** le uve vengono macerate per circa 24 ore e successivamente sofficemente pressate, il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento:** in vasche d'acciaio per 5 mesi e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino brillante con deboli riflessi verdognoli, al naso presenta delicate note floreali: fiori di acacia e gelsomino. Al palato elegante e fresco con una piacevole acidità ed un retrogusto agrumato.

**Provenienza:** Zuani, Giasbana, San Floriano del Collio (GO) 250 m slm, Suolo: marne ed arenarie (ponca).

**Vinificazione:** l'uva diraspata viene pressata in modo soffice e successivamente fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Affinamento:** in acciaio con i propri lieviti per 5 mesi, 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso si presenta intenso e armonioso con evidenti note fruttate. Al palato è ampio e minerale.

**Provenienza:** Zuani, Giasbana, San Floriano del Collio (GO) 250 m slm, Suolo: marne ed arenarie (ponca).

**Vinificazione:** la fermentazione avviene separata per le diverse varietà, segue la macerazione a freddo; controllo termico della fermentazione.

**Affinamento:** in acciaio inox per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

Di colore giallo paglierino, al naso si presenta fruttato, complesso e morbido. Al palato è corrispondente: caldo e ampio, di acidità equilibrata e di notevole ricchezza fruttata nel persistente finale con note minerali di buona lunghezza.

**Provenienza:** Zuani, Giasbana, San Floriano del Collio (GO) 250 m slm, Suolo: marne ed arenarie (ponca).

**Vinificazione:** macerazione a freddo, successivo affinamento in botticelle di rovere francese con batonnage quotidiano iniziale e, successivamente, settimanale.

**Affinamento:** in botti di rovere francese per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi.

Di colore giallo paglierino carico, al naso spicca la forte personalità: lievi note di tostatura e vaniglia, importanti note fruttate date dalla raccolta tardiva. Al palato è avvolgente, elegante e complesso, piacevolmente sapido con un finale persistente.