



TERRE DI PLOVIA



“FLUM” VENEZIA GIULIA IGT

Che cosa rende memorabile un vino?

Secondo il pensiero di Albino Armani, la sua capacità di essere identitario, di comunicare un luogo le cui caratteristiche non sono replicabili altrove. E l'identità più vera di un luogo non può che essere testimoniata dalle sue varietà autoctone, che vanno perciò recuperate, tutelate, valorizzate: una missione che Albino Armani porta avanti da decenni in Trentino, nella valle dell'Adige, e che ora introduce nell'alto Friuli, a Valeriano, con il progetto “Terre di Plovia”.

Le montagne e i boschi che proteggono da nord i vigneti, garantiscono brezze costanti e decise escursioni termiche, preziose in vendemmia.

Anche qui, sono i vitigni storici a fare la differenza: *Ucelut*, *Sciaglin*, *Piculit Neri*, nomi antichi che raccontano di un Friuli contadino, forte e fiero. Varietà che trovano una nuova moderna espressione nei vini *Flum* e *Piligrin*.

“Flum” in friulano significa “fiume”

Il nome è un omaggio al Tagliamento, il grande fiume del Friuli. È un vino dorato e brillante, che nel bicchiere si muove suadente e morbido. Il suo bouquet apre con note fresche di fiori bianchi, come la rosa canina, e di frutta croccante, come la pera e la pesca a pasta bianca, per poi sfumare in note più dolci di spezie ed erbe aromatiche, di miele, di frutta secca caramellata. Il sorso è caldo, elegante, e rimanda di continuo agli aromi percepiti al naso. Chiude con una piacevole tensione finale, che è la firma dello Sciaglin, e una lunga persistenza.



TERRE DI PIOVRA



“FLUM” VENEZIA GIULIA IGT

Vitigni: Chardonnay, Friulano, Sciaglin.

Zona di produzione: ai piedi delle Alpi Carniche, nell’Alta Grave Friulana.

Composizione del suolo: prevalenza di limo, sabbia e argilla.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vinificazione: raccolta manuale delle uve, vendemmiate ben mature. Pressatura del grappolo intero. I tre vitigni che compongono il blend vengono vinificati separatamente in legni di diverse dimensioni: lo Chardonnay in barrique, il Friulano fra botte e inox, lo Sciaglin in tonneaux. Affinano poi sulle fecce nobili per oltre 12 mesi, con periodici batonnage. Il riposo in bottiglia prima della messa in commercio è di almeno un anno.

Abbinamenti consigliati: uova e asparagi, risotto col tartufo, creme di verdure e crostacei, orecchiette con vongole e cime di rapa, pasticcio di verdure, pesci al forno con erbe e patate, carni bianche come pollo e faraona.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Bicchiere consigliato:

