



TERRE DI PLOVIA



“PILIGRIN” 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*.

Piligrin, in friulano, è il pellegrino, colui che in tempi antichi percorreva il Cammino del Tagliamento per raggiungere Venezia e quindi la Terra Santa, transitando per le Terre di Plovia.

Il calice è rosso vibrante, il naso intenso e polifonico, rimanda a piccoli frutti rossi come il ribes, il mirtillo, la prugna e la marasca in confettura. Seguono le note di ciclamino e viola e poi sensazioni di erbe fresche e mentolate. In chiusura, un pizzico di cacao amaro e di radice di liquirizia. Un vino dal nerbo vivace al palato, a sostenere la persistenza aromatica data dall'intrigante Piculit Neri.



TERRE DI PIOVIA



“PILIGRIN” VENEZIA GIULIA IGT

Vitigni: Merlot, Piculit Neri.

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

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

Sistema di allevamento: cordone speronato per il Merlot, guyot per il Piculit Neri.

Vinificazione: raccolta manuale delle uve vendemmiate ben mature. I due vitigni che compongono il blend vengono vinificati separatamente per valorizzare le loro peculiarità. Il *Piculit Neri*, dal colore intenso e dalle elevate acidità, matura oltre 12 mesi in barrique, mentre il Merlot trascorre lo stesso tempo parte in barrique e parte in botte grande. Segue il blend, qualche mese di affinamento in acciaio e infine in bottiglia.

Abbinamenti consigliati: Boreto alla gradese; pesce azzurro, seppie ripiene in umido con piselli, tonno alla mediterranea, pasta e fagioli, anatra al forno, selvaggina (cervo, capriolo, cinghiale). Carni alla griglia.

Temperatura di servizio: 15-17 °C

Bicchiere consigliato:

