



EUGENIO
COLLAVINI

VITICULTORI

*Hinc
Vivida
Virtus*



LA STORIA

HINC VIVIDA VIRTUS si legge sullo stemma dei Conti Zucco di Cuccanea, oggi marchio a rappresentare altrettanta nobiltà dei vini e la continuità viva della storia. La villa Zucco di Cuccanea, a Corno di Rosazzo, è un esempio d'insediamento fortificato del XVI secolo e fu acquistata dalla famiglia Collavini nel 1965. Le antiche cantine sono state in parte riconvertite per l'affinamento dello spumante metodo classico Applause. In quello che fu lo spazio dove in origine si pigiava l'uva, è stata invece ricavata la trattoria "Osteria della Ribolla", cucina tradizionale.

La storia dei Collavini inizia a Rivignano nel 1896. **EUGENIO, IL FONDATORE**, forniva i vini alle botteghe ed alle famiglie nobili di Udine. L'azienda attraversò le due guerre sotto la guida di **GIOVANNI**, papà di Manlio. Terminati gli anni difficili e turbolenti, il commercio riprese vigore e gli scambi tra Paesi ebbero una forte accelerazione. Durante lo stesso periodo si sviluppa la moderna enologia e la qualità dei vini ne beneficia in maniera decisiva. Sarebbe stato dunque **MANLIO** a cogliere quei segnali di forte cambiamento, quasi anticipandoli.

Nel 1966 trasferisce le cantine a Corno di Rosazzo. Fu tra i primi a portare i vini friulani nel mondo, un antesignano nel credere al Pinot Grigio vinificato in bianco. Nel '71 creò il Grigio, spumante a base Pinot Grigio che fece tendenza. Otto anni più tardi e con grande anticipo sui tempi, iniziò a spumantizzare la Ribolla Gialla. Oggi la Collavini è un'azienda familiare che vede, accanto a Manlio, i figli **GIOVANNI, LUIGI** ed **EUGENIO**.



L'AZIENDA

La progressiva e costante crescita qualitativa è stata raggiunta grazie alla sinergia tra diversi fattori, quali la **CURA DEI VIGNETI**, la raccolta a mano (anche nei plateau) e le importanti **INNOVAZIONI TECNOLOGICHE** adottate in cantina.

I grappoli migliori vengono portati nella fruttaia, un ambiente dove la bassa temperatura e la ventilazione favoriscono lo sviluppo di una straordinaria polifonia di profumi, conferendo ai vini sapidità, corposità ed eleganza di gusto.

Questi fattori hanno sviluppato vini come il Broy, pluripremiato blend del Collio. Altro filone dell'innovazione riguarda gli spumanti ed in particolare la messa a punto di quello che oggi è definito "**METODO COLLAVINI**", utilizzato su un antichissimo vino autoctono, la Ribolla Gialla (primi documenti risalenti al 1299).

Manlio per primo intuì le potenzialità di questo vino "esile", per realizzare uno spumante divenuto vera eccellenza del Friuli.



IL TERRITORIO

Aquileia, fondata nel 181 a.C., oltre che base militare, divenne ben presto il centro di un territorio sul quale produrre vino ed approvvigionamenti per le legioni in Pannonia. Erodiano ricorda che già nel 238 d.C., in Friuli si utilizzavano le botti di legno: fu l'anno in cui l'Imperatore Massimino, trovandole abbandonate dagli abitanti in fuga, le utilizzò per farne un ponte sull'Isonzo. Si può quindi supporre che le botti fossero state qui inventate.

Da allora quasi tutto è cambiato, ma non la fortuna di avere **TERRENI** poveri e marnosi in collina, ghiaiosi misti a terra in pianura, con microclimi ideali per produrre grandi vini.

Dalle colline si scorge il **MARE ADRIATICO**. La **VENTILAZIONE** è costante. Le **ESCURSIONI TERMICHE** elevate in vendemmia, come pure le ore di **LUCE**.

Questi fattori, che madre natura ha sapientemente mescolato, uniti all'interpretazione dei vignaioli locali – danno ai vini del Friuli, **BIANCHI IN PARTICOLARE**, eleganza e struttura, spiccata personalità e facile beva. **RICCHI DI STOFFA**, con una lunga persistenza aromatica. Un mix di sensazioni che raramente s'incontrano.



I NOSTRI SPUMANTI

SINCE 1896

RIBOLLA GIALLA

V.S.Q. METODO COLLAVINI MILLESIMATO



Dopo una prima fermentazione parte in acciaio e parte in barriques; la base 100% ribolla gialla viene fatta rifermentare in grandi autoclavi orizzontali; segue un affinamento *sur lies* per un periodo mai inferiore ai 30 cicli lunari. 12 mesi di bottiglia sono necessari per completare il lungo processo di affinamento. Eccellente come aperitivo, la ribolla brut è un vino per tutti i momenti, anche da tutto pasto se si escludono carni rosse e selvaggina; perfetto su piatti a base di pesce e molluschi.



Temperatura di servizio: 6-8°C

RIBOLLA GIALLA DOSAGGIO ZERO

V.S.Q. METODO COLLAVINI MILLESIMATO EDIZIONE LIMITATA



La Ribolla Gialla Dosaggio Zero vuole essere la versione *pas dosé* della Ribolla Gialla Spumante Classica. L'affinamento *sur lies*, di durata mai inferiore a 30 cicli lunari, permette alla rifermentazione di proseguire molto lentamente, fino a portare il residuo zuccherino sotto i 3 g/l. Perfetto come aperitivo, accompagna antipasti di pesce e salumi, ottimo per il finger food.



Temperatura di servizio: 6-8°C

APPLAUSE

V.S.Q. METODO CLASSICO MILLESIMATO



L'Applause, classico blend di Chardonnay (60%) e Pinot Nero, affina sui lieviti per 60 cicli lunari. Un altro anno di riposo è necessario, dopo la sboccatura, per ridonargli equilibrio. Ottimo aperitivo, sposa il pesce nelle più svariate interpretazioni.



Temperatura di servizio: 6-8°C

IL PROSECCO

DOC



Il nostro Prosecco affina sui lieviti per almeno 4-6 mesi, periodo durante il quale la lisi viene favorita da periodiche agitazioni. Aperitivo classico, si accompagna anche a piatti di pesce come la mousse di capesante, l'insalata tiepida d'orzo con verdure miste ed il risotto agli scampi.



Temperatura di servizio: 6-8°C

IL GRIGIO

V.S.Q. METODO MARTINOTTI LUNGO



Il Grigio che rappresenta la storica cuveé aziendale, nasce nel 1971 ed è forse il primo metodo Martinotti della storia enologica friulana. Uve Chardonnay (60%) e Pinot Grigio, sei mesi di affinamento sul lies ed almeno tre di riposo in bottiglia, donano al Grigio una finezza superiore alla media. Aperitivo classico che ben accompagna antipasti di mare e salumi. Eccelle con passate di verdura e pesce al forno in genere. Ci piace definirlo "vino da barca", perfetto sugli stuzzichini.



Temperatura di servizio: 6-8°C

IL GRIGIO ROYAL

V.S.Q. METODO MARTINOTTI LUNGO



Nasce da Pinot Grigio (85%) e Pinot Nero; il "Royal" affina sui lieviti per almeno 6 mesi. La lisi così prolungata del metodo Martinotti è il marchio di qualità dei nostri spumanti. Il tocco finale è riservato al liqueur d'expédition, composto da estratti di frutti di bosco della Carnia, che ne completa il corredo aromatico. Aperitivo classico; trova il giusto connubio con antipasti di pesce, molluschi ed è piacevole con formaggi freschi e di media stagionatura. Dolci secchi fatti in casa.



Temperatura di servizio: 6-8°C



VINI CRU

SINCE 1896

BROY

DOC COLLIO



Prende il nome dal "broili", il piccolo orto che circondava le vecchie case friulane nel quale, spesso, si piantavano viti atte a produrre il vino "di casa". Le uve di Friulano (50%) e Chardonnay (30%) vengono parzialmente appassite in fruttaia tramite aria ventilata, con umidità prossima allo zero ed alla temperatura di 12°C. Il Sauvignon (20%), raccolto con qualche giorno di anticipo, non viene passito. La vinificazione prevede la macerazione delle uve diraspate direttamente in pressa per una notte. Segue la fermentazione, quindi l'affinamento, non solo in acciaio, ma anche in botticelle di roveri francesi di antica stagionatura. Si accosta ai piatti della grande cucina, pesci al forno o con salsa: vellutate, risotti con tartufo e formaggi di media stagionatura. Boreto di canoce (cicala di mare) e "toc in braide" con torcione di foie gras.



Temperatura di servizio: 10-12 °C



TURIAN RIBOLLA GIALLA

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Da uve Ribolla Gialla raccolte nella storica vigna del Cìò Turian, la più vecchia dell'azienda. Ad una leggera passitura, segue vinificazione classica in bianco con affinamento in solo acciaio. È vino da aperitivo ed antipasti, minestre e piatti di pesce in casseruola, molluschi; in particolare tartufi di mare. Sarde impanate e fritte della tradizionale cucina friulana.



Temperatura di servizio: 10-12 °C

TURIAN SCHIOPPETTINO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Le uve di Schioppettino, raccolte a mano in vassoi da passitura, vengono concentrate in fruttai per esaltarne profumi e corpo. Segue una fermentazione sulle bucce di circa 3 settimane. Nei successivi 18 mesi affina in Barriques di Allier. Vino che si accompagna a cacciagione nobile da piuma. Pappardelle al lepore, cinghiale e capriolo.



Temperatura di servizio: 16-18 °C

PIGNOLO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Le uve, raccolte in vassoi, vengono riposte in fruttai e concentrate a bassa temperatura per circa 20 giorni. Segue la diraspatura e la fermentazione sulle bucce per circa tre settimane. Dalla primavera successiva il Pignolo inizia una lunga maturazione in barrique che sfiora i 5 anni. L'affinamento viene completato in bottiglia per un periodo non inferiore ai 2 anni. È vino longevo che, nelle grandi annate, può superare i 20 anni di durata; impone piatti di carne rossa della grande cucina.



Temperatura di servizio: 16-18 °C



MERLOT DAL PIC

DOC COLLIO



"Dal Pic", in friulano la punta della collina, la meglio esposta. Le uve di Merlot vengono raccolte in vassoi da passitura e riposte in fruttiera, ove, a temperatura ed umidità controllate, vengono concentrate per esaltarne profumi e corpo. Segue una macerazione sulle bucce di 20 giorni circa. Dalla primavera successiva il nostro Merlot matura in barriques di Allier e Tronçais per due anni. Carni rosse, selvaggina da pelo, formaggi di capra e vaccino stagionati sono i suoi abbinamenti ideali.



Temperatura di servizio: 16-18 °C



FORRESCO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Blend da uve Refosco dal Peduncolo Rosso (80%) e Pignolo. Le uve mature vengono raccolte in vassoi e fatte passare, così da concentrarne sia la componente aromatica che quella gustativa. Segue una macerazione sulle bucce di circa 20 giorni. Il Forresco affina poi per 36 mesi in barriques di Allier e Tronçais. Vino da carni rosse.



Temperatura di servizio: 16-18 °C





VERDAC GLACIÂT VERDUZZO FRIULANO

IGT VENEZIA GIULIA



Le uve vengono raccolte in cassette da pas-situra e portate in fruttaiia ove si procede con la surmaturazione bottrizzata. In seguito le stesse vengono gelate per tre giorni a -18 °C, e successivamente pressate con torchio ma-nuale, ottenendo un succo zuccherino di no-tevole viscosità. Il mosto durante la fermenta-zione, viene cullato in vecchie barriques, nelle quali, poi, il vino matura per oltre tre anni. Vino da meditazione, ideale con il foie gras, patè di fegato, gorgonzola e taleggio.

cl. 50

Temperatura di servizio: 12-14 °C



VINI DEI PODERI

SINCE 1896

BLANC FUMÂT SAUVIGNON

DOC COLLIO



Classica vinificazione in bianco con macerazione a freddo delle uve per una notte intera. La successiva fermentazione in acciaio a temperatura rigidamente controllata dura due settimane circa. Ne segue l'affinamento sui lieviti fino a maturazione completa. Vino da antipasti e piatti di pesce salsati. Crostacei, sia lessati che grigliati, risotti e minestre alle erbe.



Temperatura di servizio: 10-12 °C

VILLA CANLUNGO PINOT GRIGIO

DOC COLLIO



L'uva, raccolta a maturazione completa, viene subito pressata. Fermentazione totalmente in acciaio per circa 2 settimane alla temperatura di 14-16 °C. Affinamento e maturazione sui lieviti nobili fino a primavera. Riconosciuto per la sua grande eleganza, il Pinot Grigio è il più internazionale tra i vini friulani, capace com'è di abbinarsi ad una notevole varietà di piatti.



Temperatura di servizio: 10 °C

SASSI CAVI CHARDONNAY

DOC COLLIO



Macerazione del mosto sulle bucce a 12 °C per 12-16 ore. La successiva fermentazione si svolge in acciaio a temperatura controllata; l'affinamento prosegue poi fino a maturazione completa. Vino da aperitivo o da abbinare a piatti di pesce.



Temperatura di servizio: 10 °C

FRIULANO

DOC COLLIO



È il vino che meglio rappresenta la cultura friulana del gusto negli ultimi secoli. Vinificazione classica in bianco, con spremitura soffice. Fermentazione ed affinamento in acciaio. Vino classico da aperitivo e da antipasti a base di pesce e di asparagi. Minestre primaverili e primi piatti alla marinara. Insuperabile con il prosciutto di San Daniele.



Temperatura di servizio: 10-12 °C

BENEDETE RIBOLLA GIALLA

IGT VENEZIA GIULIA



Antico vitigno tradizionalmente coltivato sulle colline orientali della nostra regione. Furono i frati *benedettini* dell'Abbazia di Rosazzo a promuoverne la coltivazione in tutta l'area. Il nome *Benedete* rappresenta il ricordo della storia secolare della Ribolla. Il mosto, dopo una macerazione sulle bucce per 18 ore, viene fatto fermentare ed affinare in acciaio. Vino delicato e fruttato, ottimo come aperitivo si accompagna ad antipasti, minestre, piatti di pesce in casseruola e molluschi.



Temperatura di servizio: 10 °C



PUCINO REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO

DOC FRIULI



Vitigno autoctono narrato già in epoca romana. L'uva viene diraspata e fatta macerare sulle bucce a 4 °C per una settimana. La breve fermentazione che ne segue avviene in vinificatori di acciaio a temperature controllate. La maturazione e l'affinamento proseguono fino a primavera in acciaio. Una tecnica che ci restituisce un rosso di grande freschezza; particolarmente indicato con piatti di carni bianche. Ottimo con alcuni piatti di pesce come anguilla e pesce azzurro, rombo e zuppe di pesce.

cl. 75

Temperatura di servizio: 15-16 °C

PONCANERA MERLOT

IGT VENEZIA GIULIA



L'uva raccolta a mano viene diraspata e fatta fermentare sulle bucce per due settimane in vinificatori automatici termo controllati. L'affinamento, dalla primavera successiva, prosegue in botti di rovere stagionato. Vino da arrostiti, fritti e umidi di carni bianche, in particolare coniglio, pollame, carni di vitello e maiale.

cl. 75

Temperatura di servizio: 16-18 °C

RONCACCIO CABERNET SAUVIGNON

IGT VENEZIA GIULIA



Le uve vengono diraspate e portate in vinificatori di acciaio automatici e termo condizionati; la fermentazione sulle bucce dura circa due settimane, mentre l'affinamento, dalla primavera successiva, prosegue in botti di rovere stagionato. Si abbina ad arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile e cacciagione; formaggi di pasta dura a lunga stagionatura.

cl. 75

Temperatura di servizio: 16-18 °C



BLEND

SINCE 1896

BIANCO COLLAVINI

IGT VENEZIA GIULIA



Le uve di Chardonnay (70%) e Ribolla Gialla (30%), raccolte separatamente, vengono parzialmente appassite in fruttaia per una settimana a temperatura e umidità controllata. Segue una brevissima macerazione sulle bucce e affinamento in acciaio fino ad inizio primavera. Vino da antipasti di pesce, risotti e piatti di carne bianca.



Temperatura di servizio: 10°C

RAME

IGT VENEZIA GIULIA



Le uve di Pinot e Refosco dal Peduncolo Rosso, raccolte separatamente, vengono lasciate a macerare sulle bucce per un tempo molto breve, sufficiente a conferire al vino un delicato color ramato, dal quale prende il nome. Segue affinamento in acciaio. Vino da paste alla mediterranea, carni bianche, pesce grigliato o al forno. Ideale anche come aperitivo.



Temperatura di servizio: 10°C

MORE

IGT VENEZIA GIULIA



Da uve di Merlot (60%) e Refosco dal Peduncolo Rosso (40%). Le uve Refosco vengono raccolte su vassoi e riposte in fruttaia ove vengono concentrate per esaltarne corpo e profumi. La fermentazione sulle bucce si protrae per circa 15 giorni in acciaio. L'affinamento prosegue in piccole botti di rovere per circa 1 anno. Vino ricco di struttura, bilanciato della giusta morbidezza, accompagna piatti di carne rossa.



Temperatura di servizio: 15-16°C



DISTILLATI

SINCE 1896

RATAFIÀ DI RIBOLLA GIALLA



Liquore ottenuto da mosto di uve Ribolla Gialla, appassite a freddo, al quale è stato aggiunto il vino prodotto con le stesse uve. Macerazione a freddo della componente vinoso-alcolica con erbe, radici, fiori e spezie, breve passaggio in legno, unendo infine il mosto e lo zucchero. Colore ambra brillante, dai profumi intriganti e complessi che ricordano la pera Williams, l'albicocca secca, radici lievemente amare e spezie, sempre in estremo equilibrio. Suadente al gusto, si fa dolce, ma non stucchevole. Ideale in accompagnamento al Tiramisù sposa pure la pasticceria secca.

cl. 70

Temperatura di servizio: 10°C

GRAPPA DI PINOT GRIGIO



Grappa giovane d'annata, ottenuta dalla distillazione a vapore di vinacce di uve di Pinot Grigio. Di colore trasparente e brillante ha delicato profumo fruttato con toni raffinati ed eleganti che richiamano le vinacce di origine. Al palato è equilibrata, piacevole, di gradevole armonia e giusta intensità alcolica. Il finale è ben bilanciato tra morbidezza e giusta persistenza, lievemente aromatica.

cl. 70

Temperatura di servizio: 12°C



Le nostre cantine sono a Gramogliano di Corno di Rosazzo,
a cavallo delle due zone Doc più prestigiose del Friuli:

i Colli orientali ed il Collio.

Queste preziose terre di marne eoceniche,
protette alle spalle dalle maestose Alpi Giulie
e distanti 25 km dal Mare Adriatico,
offrono alle vigne un microclima inimitabile.



EUGENIO COLLAVINI VITICOLTORI

Via della Ribolla Gialla, 2
33040 Corno di Rosazzo

Tel. +39 0432 753222
Fax +39 0432 759792

collavini@collavini.it
www.collavini.it

WWW.COLLAVINI.IT