

Italian wine



experience

CANTINE FRIULANE



La Società Agricola Vitivinicola Italiana S.AGRI.V.IT. è una delle più grandi realtà agricole nazionali. La società gestisce 14 aziende storiche, dal nord al sud della penisola che operano in molteplici settori, dalla coltivazione di cereali, frutteti, tabacco, allevamenti di bestiame, oltre a quattro tenute specializzate in viticoltura per un totale di quasi 5.000 ettari di terreno. Queste Realtà fanno della Sagrivit un vero ambasciatore per la promozione e valorizzazione delle eccellenze sul territorio.



cod. 402087

RIBOLLA GIALLA DOC

CANTINA: Rocca Bernarda - Sagrivit
COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati
VITIGNO: Ribolla gialla
ZONA DI PRODUZIONE: Doc Friuli Colli Orientali
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 12°-14°C

Vino di tradizione friulana, valorizzato a Rocca Bernarda sin dai primi decenni del '900 dalla famiglia Perusini, allora proprietaria della tenuta. Tuttora il vino di Rocca Bernarda evidenzia particolari caratteristiche di unicità. Elegante e fruttato con sentori di mela verde. Al palato fragrante e asciutto con piacevole morbidezza.

ABBINAMENTI   
FASCIA DI PREZZO €€€€



cod. 402088

SAUVIGNON DOC

CANTINA: Rocca Bernarda - Sagrivit
COLORE: giallo paglierino intenso
VITIGNO: Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE: Doc Friuli Colli Orientali
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 12°-14°C

Originario della zona di Bordeaux, il Sauvignon Blanc, esprime in Friuli caratteristiche aromatiche eccezionali. Il nostro Sauvignon trova nell'equilibrio tra aroma e sapore la sua peculiarità. È un vino complesso, strutturato, poliedrico.

ABBINAMENTI   
FASCIA DI PREZZO €€€€



cod. 400775

PICOLIT DOCG

CANTINA: Rocca Bernarda - Sagrivit
COLORE: giallo ambrato
VITIGNO: Picolit
ZONA DI PRODUZIONE: Picolit Colli Orientali del Friuli DOCG
FORMATO: cl 50
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 12°-14°C

Vino dolce, raro e prezioso, che dopo un periodo di silenzio grazie a Giacomo Perusini ritrova il suo splendore nelle colline di Rocca Bernarda agli inizi del 1900. Da allora l'azienda porta avanti la più antica tradizione per la produzione di questo nettare. Il perfetto equilibrio di questo vino è la caratteristica che lo rende davvero unico. Da oltre un secolo a Rocca Bernarda si continua la coltivazione e la selezione di questa perla enologica. Vigneti antichi e diversi cloni conferiscono caratteristiche irripetibili al nostro Picolit. Vino dal colore giallo dorato lucido e brillante, al profumo richiama l'albicocca gli agrumi i fichi maturi e il miele d'acacia. Complesso in bocca, dolce, mai stucchevole, di lunga persistenza, ricco di sentori di miele, frutta candita e frutta matura.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€+



"Viticoltori dal 1559"

Rocca Bernarda è una delle più antiche realtà dei Colli Orientali del Friuli produttrice di vino fin dal 1559. Incantevole dimora signorile immersa in un parco ricco di alberi secolari, fu edificata nel 1567 dai Conti Valvason Maniago e ruota intorno ad uno splendido giardino all'italiana che si affaccia sulla pianura friulana. Fu il Conte Giacomo Perusini, straordinario cultore dell'enologia friulana a ridare prestigio a quest'azienda dopo un periodo di silenzio.



La "ponca", tipico terreno friulano composto da sabbie e marne-arenarie che compone le colline di Rocca Bernarda trasmette ai vini eleganza e mineralità. Rocca Bernarda è da sempre considerata un punto di riferimento assoluto per la produzione del Picolit, vera perla enologica che spicca nello scrigno di pietre preziose di quel vigneto chiamato Friuli. (Proprietà totale: 220 ettari totali, 38,5 vitati).



MERLOT DOC

CANTINA: Rocca Bernarda - Sagrivit
COLORE: rosso rubino
VITIGNO: Merlot
ZONA DI PRODUZIONE: Doc Friuli Colli Orientali
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 15%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Classico vitigno bordolese, impiantato in Friuli nella metà del XIX secolo, ha trovato a Rocca Bernarda un ambiente adatto e raggiunge eccellenti maturazioni, dando vita a vini di grande intensità. Aroma pieno e fragrante con toni leggermente erbacei e sentori di lampone e mirtillo, gusto pieno e di struttura che evidenzia morbidezza ed opulenza.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

ROCCA BERNARDA

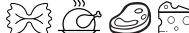


I vigneti in produzione occupano circa 40 ettari, gran parte sono nuovi impianti realizzati con una densità attorno ai 5.500 ceppi, utilizzando materiale ottenuto da selezioni clonali e massali effettuate in azienda. Le nuove viti in tal modo sono già acclimatate al territorio e la qualità è ottimizzata. Particolare attenzione è riservata all'esposizione alla radiazione solare: le uve rosse ed il Picolit trovano dimora sui versanti meridionali, mentre le esposizioni a levante o a ponente sono assegnate alle varietà aromatiche. Le vigne sono posizionate su suggestivi terrazzamenti collinari denominati "ronchi".

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC

CANTINA: Rocca Bernarda - Sagrivit
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Refosco dal Peduncolo Rosso
ZONA DI PRODUZIONE: Doc Friuli Colli Orientali
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 15%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Il nome "dal peduncolo rosso" deriva dal particolare del peduncolo, la parte del grappolo che sostiene gli acini. Tipico rosso friulano, di ottima struttura e di antiche origini. Le sue caratteristiche sono l'intenso fruttato del suo aroma e il colore intenso e vivace. Al palato ha un sapore deciso, avvolgente, leggermente tannico con tipico retrogusto amarognolo.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€