



## clivi Galea

*Friuli Colli Orientali*

*Denominazione di Origine Protetta*

*Composizione varietale:* 100% Friulano

*Note di degustazione:* Friulano di vecchia scuola, classico, terragno, profondo, fortemente espressivo del terroir da cui proviene (vigna esposta a sud, sud/est, battuta dal sole tutto il giorno). Mandorle, pietra focaia, miele, anice.

*Certificazione:* Biologico (Certificato N° E1649 by IT BIO 006)

*Vigneto:* vigna "Galea" sulle colline di Corno di Rosazzo, Provincia di Udine, lungo il confine Sloveno.

*Caratteristiche del vigneto:* viti vecchie di 70 anni

*Suolo:* Marna di origine eocenica, calcarea e argillosa (*flysch*)

*Vendemmia:* Metà Settembre

*Produzione:* 3.000 bottiglie/anno

*Alcol:* 12,5%      *Zuccheri residui:* <2 gr/lit      *So2 totale:* 50 mg/lit

*Vinificazione:* I grappoli raccolti a mano vengono spremuti interi (senza previa diraspatura) e a bassa pressione, in modo da estrarne solo il mosto *fiore*, ovvero la prima parte della spremitura, più pura. Il mosto viene poi immediatamente passato in vasche di acciaio, dove le parti più solide decantano durante la notte. Alla mattina, la parte più pulita del mosto viene separata dalla *feccia grossa* di decantazione e viene passata in un'altra vasca di acciaio, dove i lieviti naturali dell'uva cominciano a fermentare gli zuccheri. Questa fermentazione dura fino alla completa riduzione degli zuccheri, che alla fine hanno un tenore inferiore ai 2 gr/lit. Alla fine di questo processo, il vino rimane a contatto con i propri depositi di fermentazione (*feccia fine*), che sono tenuti in sospensione per evitare fenomeni di riduzione e beneficiare delle proprietà stabilizzanti e anti-ossidative delle fecce stesse. La durata di questa maturazione sulle fecce è di 18 mesi, alla fine dei quali il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione, per eliminarne la torbidità, e con una piccola aggiunta di anidride solforosa, per un totale di circa 3 gr/HL.

*Differenze con clivi Brazan:* stessa varietà, stessa vinificazione, tutto è fatto in maniera identica per isolare il terroir come unico fattore di differenziazione. Sono due vini che provengono dallo stesso vitigno ma da due diversi vigneti: più asciutta e soleggiata la vigna Galea, con sfumature di pietra focaia e miele; più umida e fresca la vigna Brazan, con maggiore escursione termica che tende ad esiti più idrocarburi e a sapidità di aria marina.