



L'azienda nasce nel 1981 per opera dell'attuale proprietario Nicola Manferrari. Borgo del Tiglio produce in prevalenza vino bianco ma si producono anche vini rossi a partire dal vitigno Merlot.

Fotografia di Gianluca Baronchelli

■ TERRITORIO

Borgo del Tiglio produce vino dai tre poderi aziendali situati in collina nella **DOC Collio**. La denominazione, fra le più accreditate per vini bianchi in Italia, è costituita da una **piccola catena collinare** ubicata sul lembo più orientale dell'Italia settentrionale.

La vicinanza del **Mare Adriatico** e delle **Alpi Giulie** fa sì che esistano grandi differenze climatiche al variare dell'esposizione. Anche il terreno, generatosi dalla disgregazione degli strati di **marna** e **arenaria** che ne costituiscono il sottosuolo, varia con le zone.



La cantina è impegnata dal 1987 a studiare queste differenze per far emergere il **terroir** dai propri vini. L'obiettivo è di specializzare i tre poderi di **Brazzano**, **Ruttars** e **Ca' delle Vallade** alla coltivazione delle uve più adatte al sito.

■ CAMPAGNA

Per perseguire tale obiettivo, si presta massima attenzione a preservare i suoli, sia in fase di sistemazione dei terreni, sia durante la conduzione degli stessi. Sono evitate le concimazioni, i terreni sono **inerbiti**, e si adottano tecniche agronomiche finalizzate a perseguire quell'**equilibrio fisiologico "magico"** che permette di far emergere le più tenui sfumature legate al sito. In un tale contesto le rese sono particolarmente contenute. La vendemmia, rigorosamente **manuale**, eseguita con l'obiettivo di evitare ogni criticità nell'uva raccolta, viene effettuata con un'attenta **cernita in pianta**.

■ CANTINA

Per lo stesso motivo in cantina si praticano **pressioni particolarmente soffici**, si cerca di evitare artifici tecnici capaci di sovrapporsi e nascondere il carattere originato del vigneto. Si adottano tecniche, come la **vinificazione in legno**, che garantendo una maggiore pulizia al vino sono in grado di fare esprimere maggiormente il **carattere della vigna**.

L'imbottigliamento è eseguito dall'azienda con attrezzature proprie. La conformazione della cantina consente di effettuare l'imbottigliamento e altre operazioni di travaso per **gravità**.





BORGO
DEL TIGLIO

COLLIO CHARDONNAY SELEZIONE

Lo Chardonnay Selezione Borgo del Tiglio proviene da una cernita di cantina delle migliori botti di Chardonnay dell'annata.



■ VIGNETI

Il vino è ottenuto dalle colline di **Ca' delle Vallade**, situate tra Brazzano e Ruttars e caratterizzate da un terreno localmente denominato *carantan* originato da una marna di colorazione rossastra; il vigneto è esposto a **Sud-Est** e ha un clima più freddo rispetto alle medie della zona. La valle è lambita dalla Bora, vento gelido proveniente da Nord-Est.

Nella selezione spesso confluisce anche il vino ottenuto dalla vigna situata sul **Monte Quarin**, ove il suolo è dello stesso tipo ma l'altitudine è maggiore, essendo situata sulla sommità della collina. L'esposizione è Sud-Ovest.

Dallo studio del terroir iniziato nel 1987 è emerso che il *Carantan* è particolarmente adatto alla produzione di Chardonnay, motivo per cui il podere di Ca' delle Vallade è stato interamente specializzato al vitigno.

■ COLTIVAZIONE

I vigneti sono di età diversa. La maggior parte del vino proviene da viti di età superiore ai 40 anni, mentre la densità d'impianto varia da 3.500 a 7.300 viti per ettaro. La produzione è inferiore ai 3000 litri/ha. Le forme di allevamento sono il **guyot bilaterale** e il **ventaglio**, originale sistema aziendale.

■ VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto con **pressatura molto soffice** viene fatto fermentare in fusti di rovere francese da 250 litri, in parte nuovi. Il vino è imbottigliato dopo un periodo di affinamento che può variare da 9 a 10 mesi. Ha dimostrato doti di longevità eccellenti.

■ ABBINAMENTI

Il vino regge tutti gli abbinamenti classici degli chardonnay importanti: **pesci grassi, carni bianche, primi piatti**, predilige i condimenti a base di **grassi animali**.



BORGO
DEL TIGLIO

COLLIO CHARDONNAY

■ VIGNETI

Il vino è ottenuto dalle colline di **Ca' delle Vallade**, situate tra Brazzano e Ruttars e caratterizzate da un terreno localmente denominato *carantan* originato da una marna di colorazione rossastra; il vigneto è esposto a **Sud-Est** e ha un clima più rigido rispetto alle medie della zona. La valle è lambita dalla Bora, vento freddo proveniente da Nord-Est.

Dallo studio del terroir iniziato nel 1987 è emerso che il terreno di Ca' delle Vallade è particolarmente adatto alla produzione di Chardonnay, motivo per cui il podere è stato interamente specializzato al vitigno.

■ COLTIVAZIONE

I vigneti sono di età diversa. La maggior parte del vino proviene da viti di età superiore ai 40 anni, mentre la densità d'impianto varia da **3.500** a **7.300**

viti/ha. La produzione è inferiore ai 3000 litri/ha. La forma di allevamento è il **guyot bilaterale** e il **ventaglio**, originale sistema aziendale.

Attualmente continuiamo a piantare a Ca' delle Vallade Chardonnay con la densità più elevata e la forma del ventaglio, rivelatasi eccellente per il vitigno, essendo in grado di modificare la forma del grappolo nella direzione cercata.



Fotografia di Gianluca Baronchelli

■ VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto con **pressatura molto soffice**, viene fatto fermentare in fusti di rovere francese da 250 litri, in parte nuovi. Il vino è imbottigliato dopo un periodo di affinamento che può variare da 9 a 10 mesi. Ha dimostrato doti di longevità eccellenti.

■ ABBINAMENTI

Il vino regge tutti gli abbinamenti classici degli chardonnay: **pesci grassi, carni bianche, primi piatti**, predilige i condimenti a base di **grassi animali**.



BORG
DEL TIGLIO

COLLIO SAUVIGNON SELEZIONE

Il Sauvignon Selezione è una selezione di cantina, ovvero dei singoli fusti più promettenti dei Sauvignon di Borgo del Tiglio.

■ VIGNETI E COLTIVAZIONE

L'uva ha diverse provenienze, tuttavia i vigneti sono tutti di giacitura collinare e caratterizzati da terreni originatisi da **marne** grigie o brune tipiche del Collio. I versanti sono in prevalenza orientati verso Est: è infatti la luce pulita del mattino la più adatta alle esigenze del vitigno. Il genotipo di Sauvignon è quello "friulano", presumibilmente originato dalle selezioni parallele effettuate in loco a partire dai primi ceppi del vitigno giunti in zona nella prima metà dell'800. Sopravvissuto alla fillossera, oggi appare come poco produttivo, dai **grappoli piccoli e spargoli** e dal caratteristico **acino ovale**.

La forma di allevamento è il **guyot**, classico e bilaterale. Le rese aziendali, mai abbondanti, divengono particolarmente contenute con il Sauvignon.

■ VINIFICAZIONE

La vinificazione, con alcune partite e in certe annate, si arricchisce di una breve **macerazione a freddo in pressa**, poiché i parametri particolarissimi dell'uva lo consentono. La pressatura è sempre soffice e la vinificazione è effettuata in fusti di legno da 250 litri generalmente già usati, cui segue un affinamento di 9 - 10 mesi in fusto conservato in cantina fredda, al fine di evitare la fermentazione malolattica.

■ CARATTERISTICHE

Il vino ha un carattere unico rispetto ad altre tipologie di Sauvignon originate fuori dalla zona, probabilmente da attribuirsi alla genetica diversa del vitigno. Questo carattere è particolarmente intenso nel Sauvignon Selezione. Quando il vino è giovane il profumo è quello di **frutta a polpa bianca**, pesca innanzitutto, aroma che vira verso toni più piccanti come il **ribes nero** e poi, con l'avanzare dell'età, verso tonalità più **minerali**. Ha doti di longevità straordinarie: i nostri primi Sauvignon di inizio anni '90 non hanno ancora iniziato la curva discendente.

■ ABBINAMENTI

Il vino si abbina straordinariamente bene con prodotti del mare dalla carne a gusto dolce, **crostacei** innanzitutto. Si sposa in maniera eccellente con il **formaggio pecorino**. Per molti aspetti negli abbinamenti pare complementare con il Friulano, o meglio, con il nostro Ronco della Chiesa.





BORGO
DEL TIGLIO

COLLIO SAUVIGNON

■ VIGNETI E COLTIVAZIONE

L'uva ha diverse provenienze, tuttavia i vigneti sono tutti di giacitura collinare e caratterizzati da terreni originatisi da marne grigie o brune a reazione dunque neutra o subalcalina. Si privilegiano i versanti più freschi, meglio se orientati verso Est: è infatti la luce pulita del mattino la più adatta alle esigenze del vitigno. Il vigneto della collina di San Giorgio esposto a Sud-Ovest fu estirpato a favore del Merlot a seguito dello studio effettuato dei terroir aziendali.

La forma di allevamento è il **guyot**, classico e bilaterale. Le rese aziendali, mai abbondanti, divengono particolarmente contenute con il Sauvignon.

■ VINIFICAZIONE

La vinificazione, con alcune partite e in certe annate, si arricchisce di una breve **macerazione a freddo in pressa**, poiché i parametri particolarissimi dell'uva lo consentono, o talvolta persino lo pretendono. La pressatura è sempre soffice e la vinificazione è effettuata in fusti di legno da 250 litri generalmente già usati, cui segue un affinamento di 9 -10 mesi in fusto conservato in cantina fredda.

■ CARATTERISTICHE

Il vino ha un carattere unico rispetto ad altre tipologie di Sauvignon originate fuori dalla zona, probabilmente da attribuirsi alla genetica diversa del vitigno. Questo carattere è particolarmente intenso nel Sauvignon Selezione. Quando il vino è giovane il profumo è quello di **frutta a polpa bianca**, pesca innanzitutto, aroma che vira verso toni più piccanti come il **ribes nero** e poi, con l'avanzare dell'età, verso tonalità più **minerali**. Ha doti di longevità straordinarie: i nostri primi Sauvignon di inizio anni '90 non hanno ancora iniziato la curva discendente.

■ ABBINAMENTI

Il vino si abbina straordinariamente bene con prodotti del mare dalla carne a gusto dolce, **crostacei** innanzitutto. Si sposa in maniera eccellente con il **formaggio pecorino**. Per molti aspetti negli abbinamenti è complementare con il Friulano.



Illustrazione di Teresa Manfredari



BORGO
DEL TIGLIO

COLLIO MALVASIA SELEZIONE ITALO & BRUNO

La Malvasia Selezione, prodotta nelle buone annate, proviene dalla cernita dei migliori fusti ottenuti da una vigna antica sita a Brazzano.

■ VIGNETI

Il vigneto, restaurato radicalmente dall'azienda nelle strutture, nella forma di allevamento e rimpiazzando le viti mancanti con selezioni effettuate a partire dal materiale genetico originale, fu piantato più di sessant'anni fa dai due fratelli **Italo e Bruno**.

L'apezzamento si trova in una **braida**, termine della lingua friulana di origine longobarda, atto a definire un podere chiuso, in questo caso da alte mura merlate. Ha forma triangolare e s'incunea a raccordo tra il colle di San Giorgio e il Monte Quarin, tra il nostro podere di San Giorgio e quello del Ronco della Chiesa. Il terreno è quello di **Brazzano**, originato da disgregazioni antiche di **marne** di colorazione bruna e l'esposizione è quella di **Sud-Ovest**, dal clima mite in quanto riparato dai venti freddi di Nord-Est.

■ COLTIVAZIONE

Si tratta di 5 differenti piccole parcelle di densità media di ca. **4.000 viti/ha** gestite a **guyot bilaterale**. Dai ca. 4.000 metri di vigneto si ottengono, quando va bene, 1.200 bottiglie di Malvasia di qualità superiore.

■ VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto con **pressatura soffice** viene fatto fermentare in fusti di rovere francese da 250 litri, già usati. Il vino è imbottigliato dopo un periodo di affinamento che può variare da 9 a 10 mesi. Ha dimostrato doti di longevità eccellenti.

■ CARATTERISTICHE

La Malvasia Selezione ha un profilo aromatico delicato ma preciso che rende il vino ben riconoscibile: di **spezie** fra le quali il **pepe bianco** emerge in modo netto dopo qualche tempo di affinamento in bottiglia.

■ ABBINAMENTI

Il vino regge gli abbinamenti classici dei bianchi: **primi piatti, pesce, formaggi pecorini**, piatti contenenti **spezie** dal timbro affine all'aromaticità del vino.





BORGO
DEL TIGLIO

COLLIO MALVASIA

La **Malvasia Istriana**, che si differenzia totalmente da altre malvasie esistenti in Italia, è un vitigno interessantissimo e ricco di personalità. Purtroppo fu trascurato e quasi abbandonato dai produttori locali e solo recentemente sta vivendo una nuova popolarità.

■ VIGNETI

L'azienda, in attesa dell'entrata in produzione di nuovi impianti, ne produce una quantità limitatissima, tutta ottenuta dai terreni di **Brazzano** e per ora prodotta da vigneti molto antichi.

L'esposizione è quella di **Sud-Ovest** dal clima mite in quanto riparato dai venti freddi di Nord-Est, il terreno è quello di Brazzano, originato da disgregazioni antiche di **marne** di colorazione bruna.

Nel vino confluiscono i pochi filari di Malvasia siti sul podere del Ronco della Chiesa, oltre che i fusti della vigna di Italo e Bruno che si preferisce non usare per la produzione della Selezione.

■ VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto con **pressatura soffice** viene fatto fermentare in fusti di rovere francese da 250 litri, già usati. Il vino è imbottigliato dopo un periodo di affinamento che può variare da 9 a 10 mesi. Ha dimostrato doti di longevità eccellenti.

■ CARATTERISTICHE

La Malvasia ha un profilo aromatico delicato ma preciso che rende il vino riconoscibile, di **spezie**, fra le quali il **pepe bianco** che emerge in modo netto.

■ ABBINAMENTI

Il vino regge gli abbinamenti classici dei bianchi: **primi piatti, pesce, formaggi pecorini**, piatti contenenti **spezie** dal timbro affine all'aromaticità del vino.





BORGO
DEL TIGLIO

COLLIO STUDIO DI BIANCO

Lo Studio di Bianco è frutto di una sperimentazione iniziata nel 1989 finalizzata alla realizzazione di un grande vino bianco italiano. Si ottiene da uve **Sauvignon, Tocai** (Friulano) e **Riesling Renano** coltivate nel podere di **Ruttars**.

■ VIGNETI E COLTIVAZIONE

Il vigneto con versanti esposti a Est, Sud e Sud-Est è caratterizzato da un terreno grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una **marna calcarea**. La maggior parte dei vigneti preesistevano alla data dell'acquisto (1989), e sono caratterizzati da una densità d'impianto di **3.500/ 4.000 viti/ha**. I vigneti più recenti sono stati piantati con una densità d'impianto superiore alle **7.000 viti/ha**.

Il Tocai è allevato a **doppio capovolto**, gli altri vitigni a **guyot bilaterale**. È in corso una sperimentazione per introdurre il ventaglio su Sauvignon e Riesling. Nuovi vigneti saranno realizzati nel podere durante i prossimi anni.

■ VINIFICAZIONE

L'assemblaggio è realizzato in cantina al termine dell'affinamento unendo due uvaggi ottenuti rispettivamente da Tocai e Sauvignon, e Tocai e Riesling. Le uve di ciascun uvaggio sono raccolte lo stesso giorno e **pressate insieme**. Per ottenere una maturazione ottimale contemporanea delle uve si sfruttano le diverse esposizioni del vigneto da Est a Sud, oltre a ricorrere, in certe annate, a una **selezione delle viti**. I tre vitigni sono adatti a essere vinificati insieme in quanto **complementari** per molti aspetti: l'elevata acidità che caratterizza i Sauvignon e i Riesling del Collio consente di raccogliere il Tocai a maturazione avanzata quando il corredo aromatico e polifenolico del vitigno raggiunge una finezza superiore senza dover sacrificare nulla alla serbevolezza e all'equilibrio del vino.

■ CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il vino è **salato, nervoso** ma dotato di un **corpo notevole** e ha dimostrato grandi doti di **longevità**. Se da giovane prevalgono profumi di **frutta** e di **fiori**, nel tempo guadagna in complessità facendo emergere **nuances minerali** che divengono via via sempre più spiccate.

Il vino è molto duttile negli abbinamenti. Predilige **pesci, crostacei, formaggi** di ogni origine, **verdure**. Ottimo con le salse di **zenzero** e di **soia**, dunque molto adatto con certi piatti delle **cucine orientali**. Quando è maturo è perfetto con il **tartufo** il cui aroma si sposa in modo eccellente con quello del vino.





BORGO
DEL TIGLIO

COLLIO BIANCO

Il Collio si ottiene da **Tocai (Friulano)**, **Sauvignon** e **Riesling Renano** sia per uvaggio, sia per assemblaggio dei singoli vini. La composizione del vino nasce nel 1989, a seguito della sperimentazione finalizzata alla messa a punto dello Studio di Bianco, uno dei nostri vini più prestigiosi. I tre vitigni sono particolarmente adatti ad essere vinificati insieme, perché per molti aspetti complementari: l'elevato **tenore acidico** che caratterizza i Sauvignon e i Riesling del Collio consente di raccogliere il Tocai a maturazione avanzata quando il **corredo aromatico** e **polifenolico** raggiunge una **finezza superiore**.

■ VIGNETI E COLTIVAZIONE

Le uve hanno diverse provenienze, dunque i vigneti sono diversi per età, densità d'impianto, forma di allevamento.

■ VINIFICAZIONE

Le caratteristiche dell'uvaggio consentono, in certe annate, una **breve macerazione a freddo** delle bucce. Il mosto è fermentato in piccoli fusti di rovere francese da 250 litri ove affina per un periodo di 9 - 10 mesi.

■ CARATTERISTICHE

Il vino è particolarmente **salato** e **nervoso** e ha dimostrato doti di longevità notevoli, guadagnando nel tempo **complessità aromatica**, poiché gli aromi provenienti dal Riesling, che apportano **note floreali** al vino quando è giovane, con l'età virano verso sfumature più **minerali** che possono divenire particolarmente intriganti dopo alcuni anni di bottiglia.

■ ABBINAMENTI

La presenza dei tre vitigni rende il vino molto duttile. Si comporta bene con gli abbinamenti classici del Friulano e del Sauvignon. Predilige il **pesce**, i **crostacei**, i **formaggi** di ogni origine - vaccini, caprini e pecorini - e le **verdure**. Il Collio è ottimo con le salse di **zenzero** e, quando è maturo, con il **tartufo**, con il cui aroma si sposa in modo eccellente.





BORGO
DEL TIGLIO

COLLIO ROSSO DELLA CENTA

Il Rosso della Centa è un Merlot in purezza prodotto solo nelle annate grandissime. Anticamente con il nome di *Centa* s'indicava un tipo di fortificazione i cui resti furono rinvenuti in prossimità dei vigneti.

■ VIGNETI

La produzione di Rosso della Centa proviene per la maggior parte da un piccolo vigneto di **Merlot** situato sul versante sudorientale della collina di San Giorgio. Il terreno è originato da una **marna** di colorazione grigio-bruno, dalla cui disgregazione si formano argille particolarmente adatte al Merlot. Il clima è piuttosto mite in quanto il vigneto è riparato dai venti freddi di Nord-Est così che le temperature più elevate si rivelano particolarmente adatte ai vitigni a bacca rossa. Il versante molto ripido fu terrazzato in epoche antiche con muri a secco in pietra.

■ COLTIVAZIONE

Gran parte dell'uva è ottenuta dal vigneto piantato nel **1970** con una vecchia selezione massale "**Ferrari**". La densità d'impianto oscilla fra le **4.000** e le **4.500 viti/ha**. La forma d'allevamento è il **guyot bilaterale** e il terreno è interamente inerbito da epoche remote.

■ VINIFICAZIONE

Il vino si ottiene per diraspa-pigiatura delle uve e vinificazione in piccoli **tini di legno** da 12 ettolitri riempiti solo per metà. Dopo una breve macerazione pre-fermentativa a freddo, a fermentazione conclusa segue una **macerazione post-fermentativa** di alcune settimane la cui durata dipende dalla qualità dell'annata. Il vino ottenuto da svinatura affina normalmente **due anni** in fusti di rovere francese nuovi. Le rese in vino sono particolarmente contenute.

■ CARATTERISTICHE

Il vino, pur dotato di ottimo corpo, di **tannini dolci ma ben presenti**, è **salato** e **persistente** dunque dal carattere più leggero e settentrionale rispetto a tipologie bordolesi ottenute in altre regioni d'Italia.

■ ABBINAMENTI

Il Rosso della Centa predilige gli abbinamenti tipici dei vini bordolesi: **carni rosse**, anche da **selvaggina**, **formaggi**, **funghi**, ma anche piatti più leggeri, adatti ad esempio a un Borgogna rosso.





BORG
DEL TIGLIO

COLLIO ROSSO

Il Collio Rosso è un taglio bordolese il cui vitigno prevalente è il **Merlot** cui si aggiungono modeste quantità di **Cabernet Sauvignon**. La scelta di produrre **Etichetta Bianca**, **Selezione** o **Riserva** segue una selezione di cantina che dipende dalle annate. Le rese in vino sono particolarmente contenute.

Fotografia di Gianluca Baronchelli

■ VIGNETI

La piccola produzione di Collio Rosso proviene in prevalenza dal vigneto del **Ronco di San Giorgio** a Brazzano. Il versante è quello esposto a Sud-Ovest e la collina è particolarmente ripida. Il terreno è originato da una **marna** di colorazione grigio-bruno, il clima è mite in quanto il vigneto è riparato dai venti freddi di Nord-Est: le temperature più elevate e la buona esposizione alla luce sono particolarmente adatte ai vitigni a bacca rossa per completare la **maturazione polifenolica**.



■ COLTIVAZIONE

Gli attuali vigneti furono piantati fra il 1970 e il 1987. La densità d'impianto oscilla fra le **4.000** e le **5.000 viti/ha**. Le forme d'allevamento sono **guyot bilaterale** e **ventaglio**, sistema messo a punto dall'azienda. I vigneti sono inerbiti.

■ VINIFICAZIONE

Il vino si ottiene per diraspa-pigiatura delle uve e vinificazione in piccoli tini di legno da 12 ettolitri riempiti a metà. Dopo una breve macerazione prefermentativa a freddo, a fermentazione conclusa segue una **macerazione post-fermentativa** di alcune settimane la cui durata dipende dalla qualità dell'annata. Il vino ottenuto da svinatura **affina dai due ai tre anni** in fusti di legno in prevalenza nuovi.

■ CARATTERISTICHE

Il vino, pur dotato di ottimo corpo, di **tannini dolci ma ben presenti**, è **salato** e **persistente** dunque ha un carattere più leggero e settentrionale rispetto alle tipologie bordolesi ottenute in altre regioni d'Italia.

■ ABBINAMENTI

Il Collio Rosso predilige gli abbinamenti tipici dei vini bordolesi: **carni rosse**, anche da **selvaggina, formaggi, funghi**.





BORGO
DEL TIGLIO

COLLIO RONCO DELLA CHIESA

Il Ronco della Chiesa si ottiene da una cernita di uve di Tocai dell'omonimo podere situato a Brazzano, a ridosso della cantina di vinificazione e una selezione di cantina del vino ottenuto.

■ VIGNETI E COLTIVAZIONE

Il terreno è originato da una marna bruna, il clima è mite, riparato dai venti freddi di Nord-Est. Il vigneto fu realizzato dissodandolo a mano alla fine degli anni '50. La stratificazione di **marne** e **arenarie** del sottosuolo, rimasta integra, garantisce l'alimentazione idrica alla vite anche nei periodi più siccitosi dell'anno. Il **ripido terrazzamento** del pendio si rivela eccellente sotto l'aspetto dell'esplorazione radicale, per il microclima della parte aerea e per la captazione della luce. L'età ragguardevole delle piante garantisce una finezza superiore. La complessità genetica dei vigneto è notevole, essendo stato realizzato a partire da una locale antica selezione massale. Il fenotipo di friulano è quello **"verde"**.

La densità d'impianto è fra le **4.500** e le **5000 viti/ha**, la forma di allevamento è il **doppio capovolto**, usata in azienda per il solo Tocai al fine di assecondare l'esigenza del vitigno di avere una parte aerea più espansa.

■ VINIFICAZIONE

Il mosto è ottenuto con **pressatura particolarmente soffice** al fine di evitare l'estrazione dalle bucce di sapori e aromi che con il Friulano possono divenire particolarmente grossolani e amari, oltre che per garantire il **"salato"**. Viene fatto fermentare in piccoli fusti di rovere francese da 250 litri già usati, in grado di far emergere a pieno il carattere unico del terroir di questo piccolo straordinario vigneto.

La resa in vino finito è **decisamente contenuta**. Il vino è imbottigliato dopo un periodo di affinamento di 9-10 mesi. Ha dimostrato **doti di longevità notevoli**, essendo state assaggiate bottiglie eccellenti di età superiore ai 30 anni.

■ ABBINAMENTI

Il vino, dal gusto salato e fresco, predilige abbinamenti con piatti dal preminente gusto **salato** e **amaro**, e condimenti a base di olii vegetali. Regge abbinamenti estremi impossibili per altri vini, pur rispettando la delicatezza del piatto. Il Friulano è eccellente con **pesci di mare** (bianchi), **ostriche**, **prosciutto**, **carne rossa cruda**, **formaggi vaccini** secchi e salati come il parmigiano, **verdure**, specie quelle particolarmente amare, **uova**, **olive**, **salsa di soia**.





COLLIO FRIULANO

■ VIGNETI

Il Friulano è il vino che si ottiene da uve **Tocai**. È prodotto principalmente nel podere di **Brazzano**, nei pressi della cantina, dal versante Sud-Ovest della collina.

Il terreno è originato da una **marna** di colorazione grigio-bruno, il clima è mite, riparato dai venti freddi di Nord-Est. Le temperature più elevate sono particolarmente adatte al Friulano.

■ COLTIVAZIONE

I vigneti sono di età notevolmente elevata, anche superiore ai sessant'anni. L'età gioca un ruolo particolarmente significativo con la **cultivar**, garantendo livelli di finezza superiori. La complessità genetica dei vigneti, realizzati con antiche selezioni massali, è notevole. Il fenotipo di Friulano è in prevalenza quello **"verde"**. La densità d'impianto è fra le **3.500** e le **5000 viti/ha**, la forma di allevamento è il **doppio capovolto**, poiché il vitigno necessita di una parete aerea più espansa. I vigneti sono integralmente inerbiti da epoche remote.

■ VINIFICAZIONE

Il mosto è ottenuto con **pressatura particolarmente soffice** per evitare l'estrazione dalle bucce di sapori e aromi che con il Friulano possono divenire grossolani e amari. Fermenta in piccoli fusti di rovere francese da 250 litri già usati, al fine di far emergere a pieno il carattere del terroir. Pertanto la resa in vino finito è decisamente contenuta. Il vino è imbottigliato dopo un periodo di affinamento che può variare da 9 a 10 mesi. Ha dimostrato doti di longevità notevoli, essendo state assaggiate bottiglie eccellenti di età superiore ai 30 anni.

■ ABBINAMENTI

Il vino, dal gusto salato e fresco, predilige abbinamenti con piatti dal preminente gusto **salato** e **amaro**, e condimenti a base di olii vegetali. Regge abbinamenti estremi impossibili per altri vini, pur rispettando la delicatezza del piatto. Il Friulano è eccellente con **pesci di mare** (bianchi), **ostriche**, **prosciutto**, **carne rossa cruda**, **formaggi vaccini** secchi e salati come il parmigiano, **verdure**, specie quelle particolarmente amare, **uova**, **olive**, **salsa di soia**.



Illustrazione di Teresa Manfredi



BORGO
DEL TIGLIO

VENEZIA GIULIA VERDUZZO

Il Verduzzo è un **vino dolce** che proviene da una piccola vigna coltivata a uva Verduzzo nel podere di **Ruttars**. È il frutto di una sperimentazione iniziata nel 1989 e durata fino al 2010 finalizzata a comprendere il potenziale del vitigno nella produzione dei vini dolci. La ricerca ne ha confermato le straordinarie doti e la versatilità nella produzione di vini dolci.

I vini **Verduzzo 2000** e **Milleuve Verduzzo 2010** sono gli ultimi rimasti della serie di annate poste in vendita. Sebbene l'azienda non sia interessata a investire nella produzione dei vini dolci, questa linea di ricerca rappresenta una straordinaria testimonianza del valore del vitigno.



■ VIGNETI E COLTIVAZIONE

Il terreno è originato da **marne** grigio chiare, ricche di **calcare**. Il piccolo vigneto, esposto a **Est**, piuttosto in quota rispetto alle medie altimetriche del Collio, soggetto a notevoli escursioni termiche fra giorno e notte durante il periodo di maturazione, fu spiantato di recente per liberare spazio allo sviluppo dello Studio di Bianco. Il vigneto era piuttosto antico, la densità quella classica di **3.500 viti/ha**.

■ VINIFICAZIONE

Il vino è prodotto per **appassimento** delle uve su graticci in corrente d'aria fredda. Dalle uve pigiate prima di Natale si otteneva un mosto che era fatto fermentare in piccoli fusti di legno da 114 litri e poi lasciato affinare negli stessi per molti anni: il 2000 Borgo del Tiglio fu imbottigliato nel 2015. Le piccole botti erano colmate una volta all'anno con il vino nuovo, per poi essere lasciate tappate fino alla vendemmia successiva. Il vino risulta **ambrato scuro** per l'effetto dell'affinamento leggermente ossidativo con **sfumature rossastre** dovute a una debole presenza di **antociani** nell'uva di Verduzzo.

■ CARATTERISTICHE

Il nostro Verduzzo rappresenta una singolarità tra i grandi vini dolci bianchi del mondo: se da un lato ha una **concentrazione zuccherina** davvero elevata, dall'altro questa è perfettamente armonica in quanto equilibrata non tanto dall'acidità ma dal **tannino** ben presente nell'uva.

■ ABBINAMENTI

Quanto sopra è un fatto singolare per un vino bianco dolce che consente abbinamenti non classici per vini dello stesso genere, come ad esempio dolci a base di **mascarpone**. Si sposa molto bene anche con **formaggi grassi, erborinati** e **fois gras**.



BORGO
DEL TIGLIO

MARCHE NEREUS

Il vino si ottiene da una selezione di uve **Montepulciano** coltivate su una collina del Piceno nel comune di Rapagnano.



■ COLTIVAZIONE

Il **terreno ciottoloso** con ampi affioramenti di gesso è coltivato a **ritocchino**. La forma di allevamento è l'innovativo **ventaglio a quattro punti vegetativi**, la potatura è cortissima con il fine di ottenere grappoli più piccoli dalle gemme alla base dello sperone, così da rendere la produzione particolarmente contenuta. L'uva è raccolta a maturazione completa facendo grande attenzione a eliminare muffe e marciumi e a rispettare l'integrità dell'acino in fase di trasporto, per ottenere **tannini più dolci**. Talvolta s'è vendemmiato il vitigno addirittura il mese di **novembre**.

■ VINIFICAZIONE

Il raccolto è diraspato-pigiato in piccoli tini di legno troncoconici da 12 hl di capacità, riempiti per metà ove, dopo una breve **macerazione a freddo**, si svolge la fermentazione alcolica. Vi staziona ancora qualche settimana a fermentazione ultimata per consentire una **macerazione post-fermentativa**.

Il vino svinato svolge la **fermentazione malolattica** in piccoli fusti di rovere da 250 litri già usati, e lì vi rimane per molti anni, sempre più di cinque: infatti il **lungo affinamento** è essenziale per consentire di ottenere tannini più dolci.

■ CARATTERISTICHE

Non si ritiene interessante cercare altro colore da un vino già naturalmente coloratissimo, così come spingere sull'estrazione polifenolica in genere. Piuttosto si inseguono, a partire dalle buone pratiche del vigneto, una maggiore **eleganza, finezza, pulizia e bevibilità**.

■ ABBINAMENTI

Il Nereus è adatto a **carni rosse robuste** e **formaggi**.

La vigna di proprietà non è più condotta dall'azienda. I piccoli lotti che ancora affinano in cantina rappresentano una testimonianza di un modo diverso di interpretare il vitigno da quello prevalente.



BORGO
DEL TIGLIO

MARCHE SANGIOVESE

Il vino si ottiene da una selezione di uve **Sangiovese** coltivate su una collina del Piceno nel comune di Rapagnano.



■ COLTIVAZIONE

Il **terreno ciottoloso**, caratterizzato da ampi affioramenti di gesso, è coltivato a **ritocchino**. La forma di allevamento è l'innovativo **ventaglio a quattro punti vegetativi**, la potatura è cortissima, al fine di ottenere dalle gemme alla base dello sperone grappoli più piccoli, così da rendere la produzione particolarmente contenuta. Questo per correggere l'indole del vitigno a produrre grappoli molto grandi.

L'uva è raccolta in piccole cassette di plastica a maturazione completa al fine di ottenere **tannini più dolci** e facendo grande attenzione nell'eliminare muffe e marciumi.

■ VINIFICAZIONE

Il raccolto è diraspa-pigiato in piccoli tini di legno troncoconici da 12 hl riempiti a metà ove, dopo una breve **macerazione a freddo**, svolgono la fermentazione alcolica. Vi stazionano ancora qualche settimana a fermentazione ultimata per effettuare una **macerazione post-fermentativa**.

Il vino svinato svolge la **fermentazione malolattica** in fusti di rovere da 250 litri in parte nuovi e in parte usati, ove rimane per molti anni. Il vino completa l'affinamento in botti di legno più grandi.

■ CARATTERISTICHE

Il vino è dotato di **complessità** e **intensità aromatica**, di **grande dolcezza fenolica** e di una **intensità colorante** sempre buona e in certe annate addirittura sorprendente per un Sangiovese.

■ ABBINAMENTI

Il Sangiovese è adatto a **pesci grassi** come l'anguilla, salsati come in zuppe e brodetti. Si abbina bene con le **carni rosse** e i **formaggi**.

La vigna di proprietà non è più condotta dall'azienda. I piccoli lotti che ancora affinano in cantina rappresentano una testimonianza di un modo diverso di interpretare il vitigno da quello prevalente.



BORGO
DEL TIGLIO

ENEZIA GIULIA ILLEUVE BIANCO

Il Milleuve è un assemblaggio di vini e uvaggi ottenuti dai vitigni di Tocai, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon e Riesling Renano. Nel Milleuve confluisce il prodotto non destinato all'etichetta Borgo del Tiglio.

■ VIGNETI

Le uve sono tutte di collina e i terreni quelli tipici del Collio, originati dalla disgregazione delle **marne eoceniche** quando affiorano in superficie.

■ COLTIVAZIONE

Le forme di allevamento sono di diverso tipo: il **guyot**, classico e bilaterale, il **doppio capovolto**, il **cordone speronato** e il **ventaglio**.

La densità d'impianto varia da **3.500** a più di **7.000 viti/ha**. La produzione è contenuta, come per gli altri vini dell'azienda, e le tecniche di coltivazione dell'uva sono le medesime degli altri vini.

■ VINIFICAZIONE

Durante la vendemmia si effettua una cernita delle uve in pianta e si pretende una **tolleranza zero** per muffe e marciumi. Il vino fermenta in piccoli fusti di rovere da 250 litri usati, ove poi rimane ad affinare per svariati mesi.

■ CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il vino è **nervoso**, **fresco** e **salato**. Dotato di **buon corpo**, si differenzia dalle etichette principali perché non racconta in modo intrigante un **terroir** di provenienza. Ha dalla sua un prezzo eccellente. Ha dimostrato ottime doti di **longevità**.

Il Milleuve è adatto come **vino d'entrata**. Regge gli abbinamenti classici del bianco, come **primi piatti** e **pesce**, ma la sua composizione lo rende piuttosto duttile nell'accompagnarsi al cibo.



MARCHE MILLEUVE ROSSO

Il vino si ottiene dalle uve Montepulciano e Sangiovese coltivate su una collina del Piceno nel comune di Rapagnano. Da una drastica selezione vengono prodotte la selezione di Sangiovese e il Nereus, la selezione di Montepulciano. La parte rimanente della produzione è destinata al Milleuve Rosso.



■ COLTIVAZIONE

Il **terreno ciottoloso**, con ampi affioramenti di gesso, è coltivato a **ritocchino**. La forma di allevamento è l'innovativo **ventaglio a quattro punti vegetativi**, la potatura è cortissima con il fine di ottenere grappoli più piccoli dalle gemme alla base dello sperone, così che la produzione sia particolarmente contenuta. L'uva è raccolta in piccole cassette di plastica per evitare la rottura degli acini in fase di trasporto. Si vendemmia a maturazione ben completa con lo scopo di ottenere **tannini più dolci** e facendo grande attenzione a eliminare muffe e marciumi.

■ VINIFICAZIONE

Il raccolto è diraspa-pigiato in piccoli tini di legno troncoconici da 12 hl di capacità, riempiti per metà ove, dopo una breve **macerazione a freddo**, si svolge la fermentazione alcolica. Vi staziona ancora qualche settimana a fermentazione ultimata per consentire una **macerazione post-fermentativa**.

Il vino svinato svolge la **fermentazione malolattica** in fusti di rovere da 250 litri già usati, ove rimane per molti anni: infatti il **lungo affinamento** è essenziale per consentire di ottenere vini dal sapore più delicato.

■ CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Si punta a ottenere un vino **corposo** ma anche **elegante**, dotato di **tannini dolci** e con un'alta pulizia aromatica, caratterizzato dunque da un'ottima bevibilità. Il Milleuve Rosso è adatto a **carni rosse** e **formaggi**.

La vigna di proprietà non è più condotta dall'azienda, che in ogni caso dispone di importanti quantità di vino ancora in affinamento come conseguenza dell'ingente durata del processo di vinificazione.

