

Enoteca del vino sfuso

Lungi dall'essere solamente un prodotto "minore", un buon vino sfuso è invece segno di **genuinità produttiva e di civiltà di un territorio vinicolo**, ha minor impatto sull'ambiente e garantisce l'instaurazione di un rapporto diretto tra consumatore e viticoltore.

Solo nel dopoguerra infatti si è affermata la vendita del **vino in bottiglia in tutti i territori di coltivazione della vite, ma non sempre la confezione è sinonimo di qualità.**

Fortunatamente alcune case vinicole continuano ad imbottigliare solo la parte migliore della produzione credendo nell'importanza economica, storica e sociale dello sfuso, e **oggi si possono trovare vini sfusi di qualità che non hanno nulla da invidiare a molti vini in bottiglia.**

A favore del vino sfuso ci sono altri due punti:

il primo è che il vino sfuso viene conservato in contenitori di acciaio condizionati e **rimanendo inerte fino al consumo non ha bisogno di conservanti** per poter durare nel tempo, come invece accade per il vino in bottiglia

l'altro vantaggio è che **si risparmia molto sui costi e sull'impatto ambientale** non avendo necessità di bottiglia di vetro (a perdere), tappo di sughero o altro, etichetta, imballo, maggiori tasse, ecc., costi che influiscono in modo deciso sul prezzo finale.

I Rossi

CABERNET SAUVIGNON

Cantina Goriska Brda

Gradi° 12

Rosso rubino scuro con sfumature viola. Aroma varietale con ricordidi ribes nero e peperone verde. Sapore moderatamente corposo e lievemente amabile. Si abbina a sughi di carne stagionata, formaggi aromatici di media stagionatura, piatti di manzo speziati e piatti a base di selvaggina.

REFOSCO dal Peduncolo Rosso

Podere GELISI

Gradi° 12,5

Colore rosso rubino intenso, dal profumo vinoso-fruttato, con sentore di mora, lampone, mirtillo e sottobosco. Dal sapore leggermente erbaceo, ritornano sensazioni dei frutti di bosco, prevalentemente il lampone, su uno sfondo leggermente amarognolo. E' vino che si presta ottimamente per carni grasse, pollame, umidi. Indicato per la cucina tipica regionale.

CABERNET FRANC Podere GELISI

Gradi° 12

Colore rosso rubino tendente al violaceo. Profumo intenso, fruttato, dal sapore erbaceo. Si abbina a carni rosse alla griglia e agli arrosti.

MERLOT Podere Gelisi

Gradi° 12°

Colore rosso rubino, aroma pieno, fragrante leggermente erbaceo, che ricorda l'amarena, il lampone, la mora il mirtillo. Dal sapore rotondo, strutturato, sapido e intenso. E' un vino indicato per tutti i piatti di carne, sia bianca che rossa, cucinata ai ferri, alla griglia, arrosto e in umido. In Friuli è anche vino da formaggi di media e lunga stagionatura, pasta e fagioli, frico con cipolla.

MALBECH Cantine Pavan

Gradi° 11,5

Rosso rubino intenso dal profumo gradevolmente vinoso, ampio e persistente. Dal sapore asciutto, leggermente erbaceo e giustamente tannico, è un classicovino da tutto pasto. Si abbina ottimamente con isalumi, le carni bianche di cortile, il maiale e la selvaggina.

I Bianchi

MALVASIA Cantine PAVAN

Gradi° 11,5

Colore giallo dorato, profumo intenso e caratteristico. Sapore gradevolmente dolce, vellutato, di corpo. Si abbina con antipasti, primi piatti leggeri e piatti a base di pesce.

SAUVIGNON Cantine PAVAN

Gradi° 11,3

Colore giallo paglierino, dal profumo fresco, fine di frutta bianca e fiori. Dal sapore asciutto, fresco, con tipica aromaticità. Ottimo per accompagnare sfogliatine salate, verdure fritte pastellate, piatti di pesce e frittura di pesce.

GLERA VENETO IGT

Cantine PAVAN

Gradi° 11,5

Dal olore giallo paglierino, brillante, con perlage fine e persistente, profumo gradevole, fruttato, caratteristico sapore fine e armonico. Eccellente come aperitivo, si abbina ai piatti a base di pesce. Vino da conversazione.

FURLAN (ex Tocai) Podere GELISI

Gradi° 12

Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Dal profumo fresco fine e delicato, con sensazioni di mandorla amara. Vino da aperitivo e antipasti magri all'italiana, minestre asciutte o in brodo, piatti di pesce con salse.

CHARDONNAY Podere GELISI

Gradi° 12,5

Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Dal profumo che ricorda la mela Golden e la crosta di pane fresco. Vino da aperitivo si abbina agli antipasti magri, ai piatti a base di uova e pesce, risotti alle erbe.

BRDA (Tocai collio sloveno)

Cantina Goriska Brda

Gradi° 13

Colore giallo paglierino intenso, odore caratteristico e intenso. Dal sapore asciutto, amarognolo, armonico. Si sposa con del prosciutto crudo antipasti di magro, pesce con salse, "brodeto" alla Gradese.

RIBOLLA GIALLA

Cantina GORISKA BRDA

Gradi° 12

Colore giallo paglierino dall'ottimo sapore che gli conferisce un ampio gusto accompagnato da una piacevole acidità. L'odore di questo vino è specifico con una caratteristica nota di limone, mela verde, cedro e pompelmo. Si accompagna alle insalate verdi, al pesce bianco, ai frutti di mare, ai risotti e alla pasta con sughi di verdure.

FRIZZANTINO

Gradi° 11

Colore giallo paglierino con perlage fine e resistente. Dal profumo gradevole e caratteristico, dal sapore fine e armonico è eccellente come aperitivo. Si abbina a piatti a base di pesce.

RABOSO ROSÉ

(frizzante amabile)

Cantine PAVAN

Gradi° 11+2

Rosso rubino chiaro tendente al cerasuolo. Dal profumo fine e fresco e dal sapore delicato, leggero, gradevole, frizzante. Ottimo come aperitivo e per antipasti. Vino da conversazione.

GLERA VENETO IGT

(leggermente frizzante)

Cantine PAVAN

Gradi° 11,5

Vino leggermente frizzante dal colore giallo paglierino, dalla delicata effervescenza, dal profumo gradevole, fruttato, caratteristico, saturo, fine e armonico. Eccellente come aperitivo e coi piatti a base di pesce. Vino da conversazione.