

Di padre in figlio, da quattro generazioni...

La Tradizione La famiglia Vitas é impegnata da 4 generazioni nel mondo del vino. Nel rispetto delle più antiche tradizioni si producono grandi vini friulani. La ricerca della qualità si tramanda da padre in figlio coniugando tradizione e tecnologia.

L'Azienda Di proprietà sin dal 1937 è situata a Strassoldo, zona notoriamente conosciuta come D.O.C. FRIULI AQUILEIA. Consta di una superficie totale di 43 ettari dei quali 11 a vigna ed é gestita direttamente da Roberto Vitas il quale si occupa di tutte le fasi, dalla produzione alla commercializzazione di 80.000 bottiglia all'anno.

La Cantina L'uso di moderne attrezzature, come la dotazione di sole vasche inox, l'adozione di accurate tecnologie e la fermentazione a temperatura controllata, consentono ai vini il conseguimento di quell'elevato livello qualitativo che da sempre é il primario obiettivo aziendale.

I Vigneti Grande é la cura dedicata alle vigne, studiate in relazione ai classici terreni del territorio. Le uve vantano ottime caratteristiche ottenute grazie a drastiche potature, all'abbattimento delle rese in vendemmia e ad una continua cura dei vitigni, da sempre coltivati applicando metodi tradizionali ad impianti di moderna concezione.

Il Clima L'influenza del mare, i venti caldi di scirocco, le tramontane asciutte, un sole amico, una temperatura media di 14 gradi e l'assenza di gelo notturno contribuiscono a creare il microclima ideale per la coltivazione della vite.

Friulano di Aquileia: un gran vino

Scritto da Vanni Berna
Sabato 05 Giugno 2010 08:08

La Terra Il terreno é il classico Magredis del Friuli,argilloso organico e marnoso arenaceo, perfetto per la vite.

L'Ambiente Presa coscienza dell'importanza dell'ambiente, l'azienda si avvia verso l'uso di materiali riciclati e che si possono riciclare (cartoni,etichette,depliants,ecc.). Per quanto riguarda la difesa fitosanitaria dei vigneti, l'uso di prodotti chimici é limitato ai periodi più adatti e alle dosi strettamente necessarie preferendo,ove possibile, l'uso di prodotti naturali, composti biologici e concimi naturali.

Vino degustato: Friulano 2009 Aquileia

Tipologia: Bianco D.O.C.

Uve: Friulano 100%

Gradazione: 13%

Affinamento: Acciaio

Bottiglie prodotte: 4.000

Esame Visivo: Colore Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Friulano di Aquileia: un gran vino

Scritto da Vanni Berna
Sabato 05 Giugno 2010 08:08

Esame olfattivo: Eccellente l'impatto olfattivo, note floreali, fruttate e tostate, è ricco di sapore e aromi, i profumi sono freschi, molto piacevoli, ricordi di fiori di campo, fiori di acacia, mela, timo e miele e evidenti note di mandorla amara.

Esame gustativo: Vino secco, con una buona acidità, buona morbidezza, con un buon equilibrio e una giusta mineralità.

Abbinamento: Tradizionale vino Bianco friulano adatto come aperitivo e tutto pasto. Si abbina a antipasti, minestre (orzo e fagioli) (crema di ceci e San Daniele), piatti di pesce e carni bianche.

Stato evolutivo: Pronto

Prezzo di vendita al pubblico in negozio: € 7,90 - € 9,00.

Dove acquistarlo online:

Migliore prezzo € 7,35 nel sito [Enoteca on line Le Cantine Dei Dogi](#).

Punteggio: 85/100

Conclusione: Il vino Friulano degustato ha un eccellente impatto olfattivo e un buon esame gustativo.

Friulano di Aquileia: un gran vino

Scritto da Vanni Berna
Sabato 05 Giugno 2010 08:08

È stato 1° Classificato alla 49° edizione "Rassegna del vino di Aquileia".

Decisamente ottimo il rapporto prezzo-qualità.

Complimenti!