



Le vigne di Zamò

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



ANIMO

FRIULANO

Con Animo Friulano, ottenuto da uve 100% Friulano, vogliamo raccontare l'essenza più pura di questo vitigno: la sua schiettezza, la sua anima profondamente territoriale, dovuta all'unione di 4 parcelle di vigne che dopo essere state vinificate separatamente, vengono assemblate creando il massimo equilibrio e finezza.

In maniera più empatica, si può dire che queste uve derivano da un territorio che tramite gli occhi riempie l'animo, da quanto è suggestivo e affascinante.

BOTTIGLIE PRODOTTE 2024 : 560

BOTTIGLIE PRODOTTE 2025 : 13.300



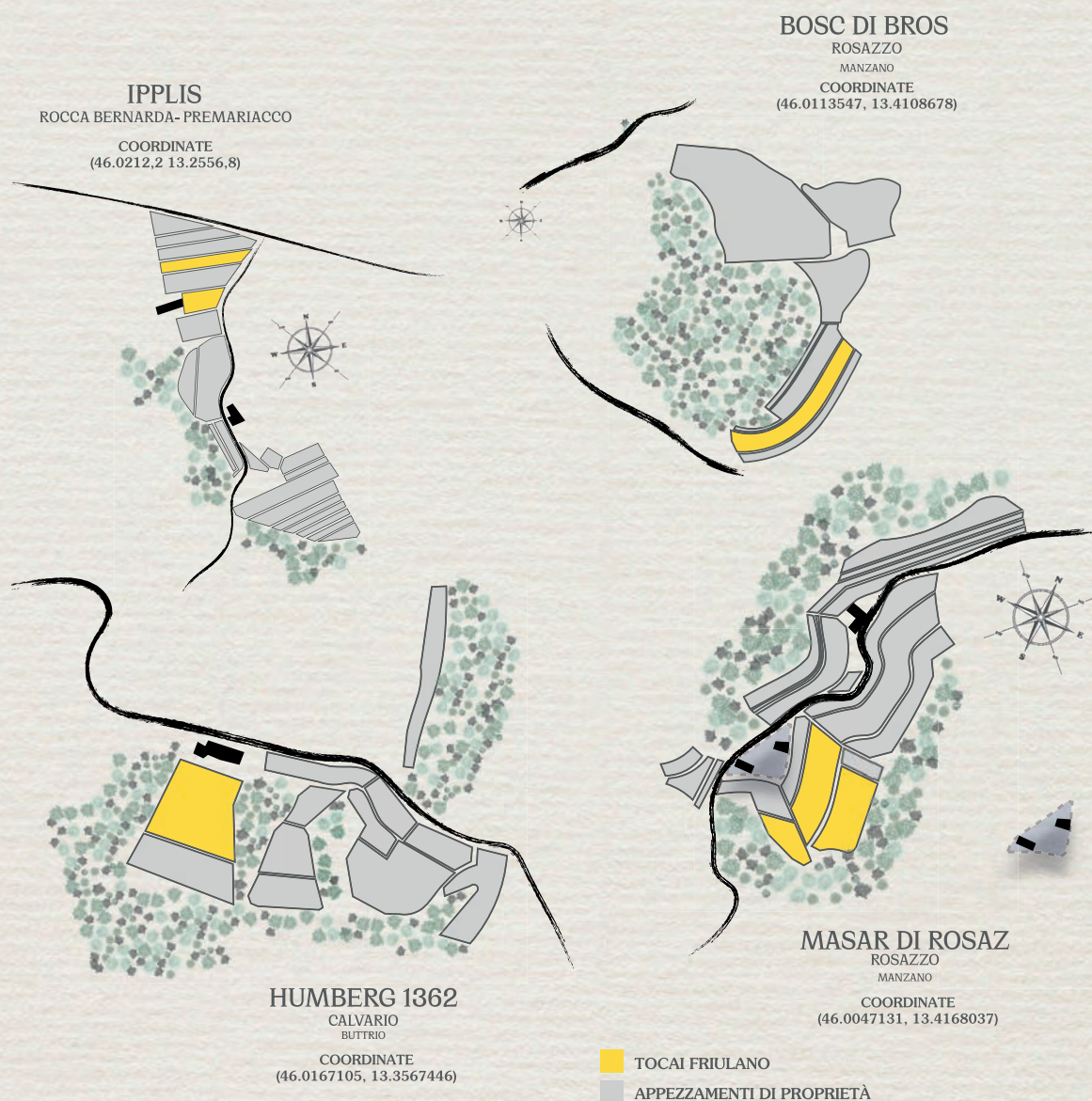
Le vigne di Zamò

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Animo Friulano nasce dal desiderio di dare voce al Friulano, vitigno autoctono dalle radici profondissime e custode della storia del Friuli-Venezia Giulia. Un'uva antica, che attraversa i secoli e approda nel presente con la stessa contemporaneità di sempre, portando con sé la memoria del Friuli più autentico.

Dire "Animo!" è la volontà di incoraggiare. Lo scopo di questo vino è lo stesso, incoraggiare ad apprezzare qualcosa di unico, qualcosa di antico, che sa di nuovo. "Animo" significa anche coraggio-audacia, doti che ha solo chi sceglie di mettersi in gioco.

Animo, per bere l'identità friulana.





Le vigne di Zamò

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



Friulano
100%



12°C



Vendemmia
a mano, fine
agosto/inizio
settembre



Acciaio 6 mesi



13%



Biologico

VINIFICAZIONE: le uve, provenienti da 4 diverse parcelle, vengono direttamente pressate intere sotto azoto; il mosto ottenuto fermenta in acciaio ad una temperatura di 18/20°C. Il vino rimane per 6 mesi sui lieviti in acciaio senza travasi e nel mese di marzo viene prima assemblato e poi imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Si presenta di un colore paglierino con riflessi verdi. Al naso fresco, fragrante con tipici sentori che spaziano dal vegetale alla frutta a pasta bianca. Al palato risulta fresco e sapido con un gradevole finale agrumato.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo al bicchiere con il prosciutto crudo e salumi, a tavola può accompagnare tutti i primi piatti (minestre, risotti e pasta). Si accosta bene anche alle carni bianche, ma raggiunge il suo massimo se abbinato a tutti i piatti di pesce.