

# Casella

L'azienda Casella nasce nel 1960 a Prepotto, nei Colli Orientali del Friuli, quando Francesco Casella iniziò a dedicarsi alla viticoltura. Oggi l'azienda si trova a Dolegna del Collio (GO), ed è il figlio Lino che si dedica all'attività di famiglia, con passione e grande competenza. Lino nel 2006 rileva un'azienda vinicola e si dedica in particolar modo ai vitigni autoctoni, coltivando e recuperando anche viti di oltre 50 anni. Riesce a valorizzare le varietà tipiche del territorio, come lo Schioppettino, la Ribolla Gialla, la Malvasia e il Friulano, arrivando, mediante un'attenta cura delle uve, ad utilizzare la fermentazione spontanea per i bianchi, producendo vini di pregevole fattura. Sono circa tre gli ettari di vigneti lungo la valle dello Judrio posta tra le Alpi Orientali e quelle Dinariche, il terroir si presenta con un'alternanza di arenarie e marne, e le sue variabilità pedo-climatiche conferiscono qualità uniche e distintive ai vini del territorio.





L'azienda Casella produce oltre 10.000-12000 bottiglie/anno, dai vitigni: Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla per i vitigni a bacca bianca, Franconia e Schioppettino per i vitigni a bacca nera.

Le etichette prodotte sono 5:

"friulano" Friuli Colli Orientali DOC

"malvasia" Friuli Colli Orientali DOC

"ribolla gialla" Friuli Colli Orientali DOC

"franconia" Venezia Giulia IGT e

"schioppettino" Friuli Colli Orientali DOC



L'Azienda di Lino Casella è una piccola realtà, la sede di Dolegna si trova nelle ultime propaggini della DOC Collio, mentre i vigneti sono nella vicina DOC Friuli Colli Orientali. La vinificazione dei bianchi avviene con una breve macerazione sulle bucce, e mediante la fermentazione spontanea con lieviti indigeni, seguita da un affinamento in acciaio per 6 mesi sui propri lieviti e un affinamento in bottiglia per 3 mesi. Il Franconia affina in vasche di cemento per 2 anni, poi affina in bottiglia per 6 mesi, mentre lo Schioppettino matura in barrique per 2 anni e affina in bottiglia per 6 mesi.

*Le etichette degustate per Voi*

# malvasia

Friuli Colli Orientali DOC Malvasia 2020

Malvasia 100%, Gradazione 13%Vol

Colore Paglierino con lampi dorati.

Al naso regala profumi di fiori bianchi, uvaspina, litchi, miele, caramella mou, note officinali e agrumate.

Il sorso è fresco, pieno, morbido ed avvolgente, fruttato, speziato ed esotico, Il finale è molto persistente, con ritorni agrumati.

La Malvasia è un vitigno coltivato in tutto lo stivale italiano, versatile, in tutte le sue declinazioni, dolce, secca, aromatica o neutra come in questo caso, la Malvasia Istriana è una varietà coltivata in Istria e nel vicino Friuli. In questa Malvasia secca i profumi sono intensi, ed è caratterizzata da un gusto elegante, fresco e speziato.



*Le etichette degustate per Voi*

# **friulano**

Friuli Colli Orientali DOC Friulano 2021  
Friulano 100%, Gradazione 13.5% Vol

Giallo paglierino, limpido.

Il naso esprime complessità con aromi di fiori di campo, frutta secca, miele millefiori, erbe aromatiche, pepe bianco, note caramellate e tracce di elicriso.

Il sorso è fresco, strutturato, morbido e caldo, di piacevole sapidità, tracce di frutta esotica e spezie dolci, con lievi note agrumate. Il finale è persistente e ammandorlato.

C'era una volta il Tocai Friulano... dal 2007 infatti uno dei vini autoctoni più antichi del Friuli-Venezia Giulia, dopo una disputa di anni con l'Ungheria, nata per evitare confusione con il vitigno Tokaji ungherese, è diventato solo Friulano.

Il Friulano presenta il tipico giallo paglierino, a volte con sfumature verdognole, al naso spicca per i tipici sentori di fiori e frutta, il palato è strutturato, morbido, con un buon equilibrio tra freschezza e sapidità.

