



TERRE DI PLOVIA



## “UCELUT” VENEZIA GIULIA IGT

L'**Ucelut** (il cui nome richiama le cosiddette uve ucelline, quelle che crescono spontaneamente ai margini dei boschi e di cui gli uccelli fanno ghiotti), è uno storico vitigno autoctono friulano ormai quasi scomparso, recuperato e valorizzato nei nostri vigneti di Valeriano, in alto Friuli, ai piedi delle Alpi Carniche. Siamo nel Comune di Pinzano al Tagliamento, un'area collinare dalle intense escursioni termiche e piovosità, con prevalenza di limi, sabbie e argille. Dalla vinificazione in purezza raramente adottata per quest'uva, otteniamo un vino elegante, dai profumi floreali di fiori d'acacia e fiori di campo, morbido al palato, pur mantenendo la piacevole freschezza e sapidità che ne esaltano il gusto.

**Vitigni:** Ucelut.

**Zona di produzione:** ai piedi delle Alpi Carniche, nell'Alta Grave Friulana.

**Composizione del suolo:** prevalenza di limo, sabbia e argilla.

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Vinificazione:** raccolta manuale delle uve vendemmiate ben mature. Pressatura del grappolo intero. L'Ucelut fermenta e affina in tonneaux per circa 6 mesi con periodici batonnage.

**Abbinamenti consigliati:** come aperitivo e con antipasti di pesce bianco. Ottimo con paste e risotti a base di pesce, frittate alle erbe e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C.

**Bicchiere consigliato:**



Per maggiori informazioni  
visita la pagina di prodotto

[www.terrediplovvia.it](http://www.terrediplovvia.it)