

FRIULI
GRAVE

Consorzio Tutela
Vini Doc



Se non ti piace non è Grave.



ZOWART



Abbiamo un terreno difficile ma unico. Una vasta distesa sassosa denominata "GRAVE" che esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte. Così le nostre uve traggono profumi pieni e più intensi. Ora anche tu conosci il segreto degli aromi esclusivi dei nostri vini. Se poi non ti piace... non è Grave!

Vini Doc Friuli Grave. La qualità è subito riconoscibile. www.docfriuligrave.com



Friuli Grave. Dove "i sassi" diventano pietre preziose.

Le Grave si estendono su una superficie di circa 7.500 ettari, a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine.

L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, è caratterizzata da un paesaggio naturale di spiccata originalità. Si tratta di un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo.

L'intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolano nella parte settentrionale della Doc, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso.

Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle Grave, la riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle vite.

Vi è però un'altra ragione che rende le Grave adatte ad una produzione di qualità: il terreno, caratterizzato da una ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

Con circa 300.000 hl la Doc Friuli Grave si pone al primo posto tra le Denominazioni regionali con oltre il 50% della produzione.

Nelle Grave, come in tutta la viticoltura friulana, il vino porta il nome del vitigno dal quale ha origine. I vini delle varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati ed eleganti; i rossi armonici e profumati da giovani, pieni e strutturati se invecchiati.

Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave

Via A. Boito, 37 - Corva
33082 Azzano Decimo (PN)
t. +39 0434 646538
f. +39 0434 646621
promozione@docfriuligrave.com

www.docfriuligrave.com

FRIULI
GRAVE

Consorzio Tutela
Vini Doc



Questa pietra
rende preziosi
i nostri vini.

ZOWART



Abbiamo un terreno difficile ma unico. Una vasta distesa sassosa denominata "GRAVE" che esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte. Così le nostre uve traggono profumi pieni e più intensi. Ora che anche voi conoscete il segreto degli aromi esclusivi dei nostri vini, quando li assaggerete non resterete di sasso!

Friuli Grave. Dove "i sassi" diventano pietre preziose. www.docfriuligrave.com



Friuli Grave. Dove "i sassi" diventano pietre preziose.

Le Grave si estendono su una superficie di circa 7.500 ettari, a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine.

L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, è caratterizzata da un paesaggio naturale di spiccata originalità. Si tratta di un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo.

L'intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolano nella parte settentrionale della Doc, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso.

Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle Grave, la riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle vite.

Vi è però un'altra ragione che rende le Grave adatte ad una produzione di qualità: il terreno, caratterizzato da una ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

Con circa 300.000 hl la Doc Friuli Grave si pone al primo posto tra le Denominazioni regionali con oltre il 50% della produzione.

Nelle Grave, come in tutta la viticoltura friulana, il vino porta il nome del vitigno dal quale ha origine. I vini delle varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati ed eleganti; i rossi armonici e profumati da giovani, pieni e strutturati se invecchiati.

Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave

Via A. Boito, 37 - Corva
33082 Azzano Decimo (PN)
t. +39 0434 646538
f. +39 0434 646621
promozione@docfriuligrave.com

www.docfriuligrave.com