

All'inizio vedi l'albero,
poi ti accorgi delle radici.
[Mirko Badiale]

ANTICOBROILO



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA



Il Vignaiolo è sempre stato una delle figure centrali del vino. La sua esistenza è essenziale per assicurare al consumatore un vino che abbia un forte attaccamento al territorio ed al vitigno stesso.



Siamo una piccola azienda di 6 ettari nei Colli Orientali dal Friuli, il paese è Prepotto, dove nasce un vitigno che ne fa da padrone, lo Schioppettino di Prepotto.

Produciamo vini in maniera naturale senza trascurare i principi della tradizione tramandati da padre in figlio per coniugare al meglio il rispetto della natura con la ricerca di un prodotto migliore.

Tutte le vinificazioni e fermentazioni vengono fatte solo in maniera tradizionale e spontanea dove per queste ultime vengono utilizzati solo lieviti indigeni.



Ribolla Gialla



100% uve di
Ribolla Gialla



Fermentazione
spontanea con lieviti
indigeni; vinificazione a
contatto con le bucce;
affinamento in acciaio
8-12 mesi



14 - 16° C



Friulano



Da vecchi cloni presenti
in azienda 100% uve
di Tocai Friulano



Fermentazione
spontanea con lieviti
indigeni; vinificazione a
contatto con le bucce;
affinamento in acciaio
8-12 mesi



14 - 16° C



*Refosco
dal Peduncolo Rosso*



100% uve di Refosco dal
Peduncolo Rosso



Fermentazione
spontanea con lieviti
indigeni, 24 mesi
in barrique



18 - 20° C



*Schioppettino
di Prepetto*



100% uve di Schioppettino
da vecchi cloni presenti
in azienda



Fermentazione
spontanea con lieviti
indigeni, 24 mesi
in barrique



18 - 20° C



Merlot



100% uve di Merlot



Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 24 mesi in barrique



18 - 20° C



Cabernet Franc



100% uve di Cabernet Franc, da vecchi cloni presenti in azienda



Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 24 mesi in barrique e tonneaux



18 - 20° C



Pinot Nero



100% uve di Pinot Nero



Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 24 mesi in barrique



18 - 20° C



Merlot



Annate prodotte:
2003- 2016



100% uve di Merlot



Fermentazione spontanea con lieviti indigeni
24 mesi in barrique




20° C


Riserva




*Refosco
dal Peduncolo Rosso*

 Annate prodotte:
2003-2008-2011-2016

 100% uve di Refosco
dal Peduncolo Rosso
da vecchi cloni
presenti in azienda

 24 mesi in barrique


 18-20° C


Riserva




*Schioppettino
di Prepetto*

 Annate prodotte: 2003-
2008-2010-2012-2015

 100% uve di Schiopp-
pettino da vecchi cloni
presenti in azienda

 24 mesi in barrique,
24 mesi in bottiglia

 18 - 20° C

“
Facciamo
gesti naturali,
racchiudiamo nelle
bottiglie il frutto
del nostro
territorio
”

“
Solo pochi grappoli
per pianta
è la nostra regola
che garantisce
l'ottima qualità
dei nostri vini
”

“
Nella nostra storia
manteniamo
intatte le nostre
tradizioni
”

“
Le *Riserve*
rappresentano
la costante ricerca
di eleganza
e tradizione
”

“
4
generazioni
che parlano
di vino
”

“
Nelle migliori
annate vengono
selezionati
i migliori
appezzamenti
”

PREPOTTO, una bellissima
oasi a confine tra la Slovenia
e il Collio dove il microclima
ventilato e le temperature
moderate ma fresche
riescono a garantire quelle
speziature tipiche che potete
trovare nei nostri vini.



Via Brolo, 42 - 33040 Prepotto (Udine) - t. +39 0432 71 30 82
info@anticobroilo.com www.anticobroilo.com