

# ANTICOBROILO

**Producer:** ANTICOBROILO

**Wine:** Refosco dal Peduncolo Rosso

**Grape Variety:** Refosco dal Peduncolo Rosso

**Production Zone:** Colli Orientali del Friuli-Prepotto-Udine

**Altitude:** 120 m/slm

**Soil:** Marnoso

**Exposure:** Est

**Vinification & Aging:** 20 months

**Production:** 4000 bottles

**Alcohol:** 14 %

**Description:** **Colore:** colore rosso rubino intenso con riflessi violacei che si attenuano con l'invecchiamento.

**Profumo:** profumo intenso, erbaceo, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica e il sottobosco.

**Gusto:** deciso, asciutto, leggermente tannico e ben equilibrato.

**Food Pairing:** vino da carni grasse, pollame e piatti tipici della cucina friulana.

**History:** Vitigno autoctono, considerato la migliore varietà friulana a uva nera, la cui zona di origine si ritiene essere compresa fra il Carso e l'Istria. Già conosciuto nel 1700, negli ultimi decenni si è molto diffuso in tutto il territorio regionale. In azienda sono presenti ancor oggi viti vecchie risalenti agli anni 1900. Rappresenta per noi un vino di carattere con un colore cupo e dalle tonalità violacee, sinonimo di gioventù anche su annate precedenti.

# ANTICOBROILO

**Producer:** ANTICOBROILO

**Wine:** Cabernet Franc

**Grape Variety:** Cabernet Franc

**Production Zone:** Colli Orientali del Friuli-Prepotto-Udine

**Altitude:** 120 m/slm

**Soil:** Marnoso

**Exposure:** Nord-Est

**Vinification & Aging:** 18 months

**Production:** 3000 bottles

**Alcohol:** 13.5 %

**Description:** **Colore:** rosso rubino tendente al violaceo, granato se invecchiato.

**Profumo:** aroma intenso erbaceo e vinoso, intenso.

**Gusto:** pieno, tannico, erbaceo. Se invecchiato perde le note erbacee arricchendosi d'importanti sfumature.

**Food Pairing:** da giovane si sposa bene con le carni fredde. Invecchiato è un grande vino d'arrosto, in particolare si abbina a selvaggina e cacciagione, formaggi a pasta dura e stagionati.

**History:** Vitigno originario della Gironda francese è giunto in Italia e in Friuli, dove attualmente ha grande diffusione, nei primi decenni del 1800. Produce un'uva che viene vinificata in purezza ed era quasi sempre considerata da taglio soprattutto con il merlot che conferiva freschezza. Noi la vinifichiamo circa dal 1960 dove proviamo ad interpretarla in una versione nobile senza note vegetali che a nostro avviso lo rendono troppo vegetale e verde.

L'unico segreto sono le basse rese ed una perfetta visione agronomica.

# ANTICOBROILO

**Producer:** ANTICOBROILO

**Wine:** Schioppettino di Prepotto

**Grape Variety:** Schioppettino

**Production Zone:** Colli Orientali del Friuli-Prepotto-Udine

**Altitude:** 120 m/slm

**Soil:** misto, Marnoso / Ghiaioso

**Exposure:** Nord-Est

**Vinification & Aging:** 20 months

**Production:** 4000 bottles

**Alcohol:** 13.50 %

**Description:** **Colore:** rosso rubino con intense note violacee, che calano d'intensità con l'invecchiamento.

**Profumo:** aroma tipico di frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo e pepe nero.

**Gusto:** di buon corpo, intenso, speziato caratterizzato da un'ottima corrispondenza gusto-olfattiva.

**Food Pairing:** vino da accompagnare ai piatti tipici della cucina friulana, carni rosse, selvaggina e formaggi a media stagionatura.

**History:** vitigno autoctono friulano, conosciuto anche col nome di Ribolla nera, originario della zona di Prepotto.

Attualmente il vitigno è coltivato principalmente nel comune di Prepotto

In questo territorio sono presenti ceppi centenari che conferiscono al vino stesso caratteristiche uniche. A Prepotto, è nata l'Associazione dei produttori di Schioppettino che darà il nome allo "Schioppettino di Prepotto". I produttori hanno già le idee ben chiare sulla potenzialità del vitigno Schioppettino, sicuramente le basse rese per ceppo e il "terroir" sono indispensabili per la qualità del vino.

# ANTICOBROILO

**Producer:** ANTICOBROILO

**Wine:** Merlot

**Grape Variety:** Merlot ottenuto da Vecchi cloni aziendali

**Production Zone:** Colli Orientali del Friuli-Prepotto-Udine

**Altitude:** 120 m/slm

**Soil:** misto, Marnoso

**Exposure:** Nord-Est

**Vinification & Aging:** 20 months

**Production:** 3000 bottles

**Alcohol:** 14 %

**Description:** **Colore:** rosso rubino intenso, denso e sulle annate datate vira al mattonato.

**Profumo:** aroma tipico mora selvatica, ciliegia e liquirizia.

**Gusto:** di buon corpo, intenso e denso caratterizzato da una lunga nota sapida e fresca.

**Food Pairing:** vino da condividere piacevolmente a tavola per un bicchiere. Si accompagna bene a tutte le carni soprattutto alla brace, ma non disdegna volatili come anatra, faraona e per la sua freschezza anche ai bolliti.

**History:** Non è di sicuro un autoctono ma per le radici che ormai ha diramato può intendersi un buon conoscitore di tradizioni.

Viene interpretato di sicuro sia come monovitigno che da taglio, a nostro avviso può essere un buon biglietto da visita per le aziende.

Il nostro merlot mette le radici nel passato e tramite al presente siamo riusciti a non perdere i vecchi cloni che avevamo in un piccolo podere che si chiama Broilo.

# ANTICOBROILO

**Producer:** ANTICOBROILO

**Wine:** Pinot Nero

**Grape Variety:** Pinot Nero

**Production Zone:** Colli Orientali del Friuli-Prepotto-Udine

**Altitude:** 120-300 m/slm

**Soil:** misto, Marnoso

**Exposure:** Nord-Est

**Vinification & Aging:** 20 months

**Production:** 3- 4000 bottles

**Alcohol:** 13.5 %

**Description:** **Colore:** rubino tenue con sfumature granate; sulle annate datate vira al mattonato.

**Profumo:** aroma tipico lampone, pepe bianco, albicocca, fragolina di bosco e liquirizia.

**Gusto:** corpo tenue e vellutato persistente caratterizzato da una buona morbidezza.

**Food Pairing:** vino da condividere piacevolmente a tavola per un bicchiere. È uno dei rossi che si abbina molto bene ai pesci, rombo al forno, crudi; Per la carne da quelli di cortile, volatili ma anche selvaggina ed insaccati. Insomma molto versatile

**History:** Non è di sicuro un autoctono ma per le radici che ormai ha diramato può intendersi un buon conoscitore di tradizioni come il Merlot.

Ha origini Francesi dove il terroir unico della Borgogna ha la culla più capiente.

Nel Friuli arriva circa attorno gli anni 70 ed è da lì che la nostra generazione parte alla scoperta di questo libro da leggere che si Chiama Prepotto.

Ebbene sì, il nostro territorio lo consideriamo un libro perché ogni vendemmia che passa è come se fosse una pagina letta e forse compresa.

Nelle annate migliori facciamo elevare un Cru che viene rivendicato a Riserva solo nella Frazione Cialla.