



EVENTI E CULTURA / GOURMET

## Gusta&Degusta: il Castello di Buttrio sui Colli orientali del Friuli

Terra di grandi bianchi e di rossi che sanno tenere il passo

25 dicembre 2020

“Il vino è tradizione e allo stesso tempo innovazione, deve essere onesto verso il frutto e rispettare, esaltandolo, il senso del luogo. Sono per me queste le condizioni fondamentali di un’enologia di qualità e di unicità”. Con queste parole **Alessandra Felluga** definisce la sua passione e il suo lavoro, quello di produrre grandi vini in una splendida zona enologica: i **Colli orientali del Friuli**.

Un territorio dove la vite è sempre stata di casa, troppo spesso sottovalutato dall’enologia contemporanea. È stato il padre di Alessandra, **Marco Felluga**, a decidere, nel 1994, di acquisire la tenuta **Castello di Buttrio** e restaurarne le antiche parti architettoniche e monumentali. Originariamente eretto intorno al XI secolo in posizione strategica e poi andato distrutto, il maniero era una strategica roccaforte e dimora di nobili famiglie. L’attuale castello, ricostruito nel 1600, domina l’ondulata distesa del territorio della denominazione Friuli Colli Orientali protesi a perdita d’occhio verso il mare e le montagne. Conteso e assalito, teatro di successive trasformazioni, è stato dimora di numerose famiglie, dai **Signori di Buttrio** ai **Morpurgo**.

Marco Felluga ha inoltre restituito alla tenuta la sua vera ricchezza, restaurando gli **antichi vigneti**. Coltivati intorno al castello, all’interno di un’area di circa 10 ettari, risalgono al 1940 circa e con le loro diverse varietà indigene rappresentano la **storia viticola del Friuli**. Oggi, **Castello di Buttrio** è al centro di una trama in cui passato, **presente e futuro convivono in armonia**. Il castello è composto da edifici risalenti a epoche diverse e finemente ristrutturati. I vecchi vigneti convivono con quelli nuovi, e ognuno di loro riceve cure attente e dedicate. Territorio dalle **antiche tradizioni vitivinicole**, è ricco di alberi secolari e grandi piante che danno al vino parte del suo spiccato carattere. Agli antichi vigneti ne sono stati aggiunti di più recenti, disegnando un paesaggio di rara bellezza.

Durante ogni **vendemmia**, le uve vengono raccolte con cura al fine di esaltarne la peculiarità, fatta di esposizione, altitudine ed età della vigna. I **vini bianchi** vengono vinificati in acciaio e rimangono sui lieviti per circa 5/6 mesi, prima di essere imbottigliati. Quando l'annata lo permette, alcune uve selezionate danno origine alle Riserve. Le **uve a bacca nera** vengono diraspate a cui segue una macerazione sulle bucce, alcuni vini fanno un passaggio in legno. Il **Rosso Riserva** è una selezione delle **uve rosse** migliori nelle annate favorevoli.

Tra i vini prodotti da Castello di Buttrio spicca la declinazione delle **uve e bacca bianca** con **Sauvignon, Ribolla Gialla, Chardonnay, Pinot Grigio, il Friulano** (un tempo Tocai) e il **Monblanc un igt della Venezia Giulia**. Tra i rossi **Refosco dal Peducolo Rosso, Merlot** e alcune **riserve di pregio**. Anche le etichette delle bottiglie sono un **richiamo artistico al territorio** con una trama grafica che si ispira all'originale tessitura friulana.

▶ 0:00 / 14:35



## Note di degustazione

### Monblanc

Viaggio equilibrato che dona una forte identità con acidità, struttura e una certa pienezza corporale. Stile elegante e freschezza con le note di ginestra e un finale persistente che lascia felice il palato.

### Ribolla gialla

Si conosce questo vitigno sin dal XII secolo ed è citato dai cronisti tedeschi del 1300.

Vivace e solare, esalta la freschezza ed una mineralità che, insieme a note agrumate, crea una sintesi perfetta per una bella beva. Perfetta con i piatti di mare.

### Sauvignon

La spiccata aromaticità del Sauvignon diviene morbida e suadente, accompagnata dalle note più intriganti, tipiche dei Colli con sentori di frutta bianca. Un vino affascinante, dal gusto pieno e rotondo.

Da provare con risotti alle verdure.

### Uve Carate - Rosso Riserva

Un rosso in grado di stare al passo con l'eleganza e l'identità dei bianchi di questa terra. Al naso è profondo e sviluppa sentori irruenti, ma raffinati e speziati. Al palato giunge ricco e avvolgente con tannini complessi che sono preludio di una persistenza molto interessante.

