



DEGUSTAZIONE

Friuli Venezia Giulia – I vini della linea Myò di Zorzettig



di **Paolo Valente** pubblicato il 03 gennaio 2024

Storica realtà friulana, **Zorzettig** è attiva a Cividale del Friuli fin dal 1874. Dal 2006 l'azienda è guidata da **Annalisa Zorzettig** che con concretezza e risolutezza porta avanti il legame tra i suoi vini e il territorio friulano. 120 ettari di vigneto per 800 mila bottiglie prodotte da vitigni autoctoni comprese alcune piccole produzioni come il Pignolo, lo Schioppettino o il Picolit.



Zorzettig ha una forte anima sostenibile che si ritrova in tante decisioni aziendali. Dal 2016 ha aderito al protocollo SQNPI abbandonando l'utilizzo del diserbo chimico e cercando di lavorare per ottenere una congrua produttività nel rispetto dell'ecosistema. Ecosistema che necessita non solo di essere preservato ma anche portato a uno stato di equilibrio tale da favorire la prosperità di tutti gli esseri viventi che lo abitano. Quindi è fondamentale preservare la sostanza organica con l'applicazione di uno specifico sovescio per ogni terreno e favorire la presenza di insetti pronubi e di insetti antagonisti naturali ad altre specie nocive per il vigneto.

Un'altra importante azione intrapresa è stata l'installazione di "infrastrutture ecologiche" per la preservazione della biodiversità; in alcune aree individuate all'interno delle tenute, sono state piantumate specie autoctone di diverse varietà sia di alberi da frutto che di altre essenze selezionate sia con criteri di storicità della presenza nell'areale, che di coerenza con il progetto di ripopolazione.



Anche la nuova cantina praticamente ultimata, e che sarà inaugurata nel 2024, è stata progettata e costruita con criteri ecosostenibili, utilizzando materiali naturali, sfruttando la gravità per le lavorazioni, e garantendo il mantenimento delle temperature nelle stanze di affinamento grazie all'ottima coibentazione dell'ambiente. Si è anche lavorato sulla gestione delle acque reflue per cercare il più possibile di ottenere il riutilizzo delle stesse grazie a un impianto di depurazione.

Una interessante degustazione ci ha permesso di apprezzare la qualità dei vini della linea Myò Vigneti di Spessa, linea che rappresenta la massima espressione dell'amore della famiglia Zorzettig per il proprio territorio.

Friuli Colli Orientali DOC Myò Pinot Bianco 2021

Pinot Bianco 100%, fermentazione e 12 mesi di maturazione sulle fecce fini 50% in acciaio e 50% in barrique di rovere e acacia.

Sottile ed elegante con spiccate note di frutta a pasta bianca e a pasta gialla. Ottima la sapidità e la freschezza che contribuiscono alla lunga persistenza.

Friuli Colli Orientali DOC Myò Friulano 2021

Friulano 100%, fermentazione e 12 mesi di maturazione sulle fecce fini 50% in acciaio e 50% in grandi botti di rovere.

Note agrumate, di pesca bianca e di anice insieme ad accenni di mandorla tostata e liquirizia.

Morbido e avvolgente, dalla buona persistenza accompagnata da freschezza che rimanda agli agrumi.

Friuli Colli Orientali DOC Myò Sauvignon 2021

Sauvignon 100%, fermentazione e maturazione per 6 mesi 85% in acciaio e 15% in barrique di rovere francese.

Intrigante con i suoi profumi di agrume e di frutta tropicale ai quali si aggiungono i sentori tipici del vitigno: foglia di pomodoro e fiori bianchi. Grande eleganza e persistenza giocata sui ritorni di frutta tropicale.



Friuli Colli Orientali DOC Myò I Fiori di Leonie 2020

Blend di Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, fermentazione separata dei tre vitigni e maturazione di 9 mesi in acciaio, grandi botti e barrique; assemblaggio e successivo riposo in botti grandi di rovere di Slavonia.

Il giallo paglierino assume screziature dorate e i profumi spaziano dai fiori alla frutta a pasta gialla alla pasticceria. Ottima struttura con note di frutta dolce nella lunga persistenza. Accattivante ed elegante.

Friuli Colli Orientali DOC Myò Schioppettino 2019

Schioppettino 100%, maturazione per 18 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, in barrique e in tonneau di rovere francese.

La varietà dei frutti neri e dei piccoli frutti di bosco si accompagna a delicati sentori speziati; tannicità elegante e sottile così come il vino nel suo complesso, buona la freschezza e la persistenza.

Friuli Colli Orientali DOC Myò Pignolo 2016

Pignolo 100%, maturazione per 18 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, in barrique e in tonneau di rovere francese.

Frutta nera, in confettura e sotto spirito, accenni balsamici e speziati per questo vino dal tannino ben presente e dalla buona struttura, freschezza e persistenza.

Friuli Colli Orientali DOC Myò Picolit 2019

Picolit 100%, vendemmia a uve parzialmente appassite, appassimento in cassetta, fermentazione e maturazione in barrique di rovere.

Dorato intenso così come i suoi profumi che rimandano alla frutta tropicale passita e candita, un accenno di spezie dolci e di pasticceria anticipano il sorso dall'accento aromatico, buona morbidezza assolutamente non stucchevole, elegante e ampio.



<https://vinodabere.it/friuli-venezia-giulia-i-vini-della-linea-myo-di-zorzettig/>