



I CLIVI

Doc Collio Friulano San Lorenzo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Tocai Friulano

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [i Clivi Società Agricola](#)

Proprietà: Mario Zanusso

Enologo: Mario Zanusso

Mario Zanusso, ventisette vendemmie nel suo trascorso, dalla morte del padre Ferdinando nel 2020 è il motore de I Clivi. Ci accoglie nella sede di Gramogliano di Corno di Rosazzo sui Colli Orientali. Ferdinando acquisisce 2 ettari a Brazzano di Cormons nel Collio nel 1994, un anno dopo acquista qui: siamo a trenta chilometri dal mare, le vigne allignano a 220 metri di altitudine, sempre un po' spettinate dai venti (poco più su c'è una località che si chiama, per l'appunto, quattro venti). Se le denominazioni differiscono, la matrice pedologica rimane la stessa: su queste pendici collinari (da cui il nome aziendale, abbreviazione di "declivi") regna incontrastata la ponca friulana, mix vocato di arenarie cementificate e marne argillo-calcaree. Caratteristica comune ai due areali è anche l'età delle vigne, sui 60 e 80 anni circa le più agées. Su entrambe le proprietà vige anche il metodo della certificazione biologica, da ormai una quindicina d'anni. Gli ettari sono 12, 8 nei Colli Orientali e 4 nel Collio, con una produzione di 80mila bottiglie. Nella sala degustazione vista vigne, Mario ci versa i vini che ben interpretano la visione del suo progetto vitivinicolo. San Lorenzo 2019, da vigne ottantenni, all'olfatto si mostra ampio, con note di camomilla, agrumi, erbe officinali. In bocca è profondo, la sostanza materica è ben equilibrata e dinamica nel suo vitale finale, percorso da una vena salina.

(Alessandra Piubello)