



GRADIS'CIUTTA

Doc Collio Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Azienda Agricola Gradis'ciutta](#)

Proprietà: Princic Robert

Enologo: Princic Robert

Borgo Gradis'ciutta è affascinante anche in una giornata uggiosa: un palazzo del Cinquecento, con una luminosa sala degustazione, alcune camere per il pernottamento e dieci ettari vitati (gli altri trenta sono distribuiti in altre aree vocate del Collio, con vigne anche centenarie). Si respira la storia: infatti, la villa ospitava una delle più antiche cantine del Collio. Nel 25esimo anno di attività, un anno e mezzo fa, Robert Princic realizza un sogno: riportare questa struttura che lo ammalia fin da piccolo, al suo antico splendore. Conosco Robert da anni e mi sento di affermare che è uno dei più illuminati e visionari produttori del Collio, profondamente legato alle sue radici, tanto da esserne un custode e al tempo stesso un promotore di alto profilo. Dietro quegli occhi azzurri trasparenti manifesta chiaramente un animo sensibile e rispettoso verso la terra, le vigne, il vino e le persone. Robert ha sempre avuto chiaro la sua missione: "Avevo dieci anni - dichiara - quando dissi a mio padre, mentre eravamo in cantina, che sarebbe potuto andare a casa, perché avrei finito io il lavoro". A vent'anni si diploma in enologia, costituisce l'azienda (le generazioni precedenti si dedicavano al vino sfuso), e s'impegna a fondo per il territorio. Il Collio Riserva 2018 (l'anno della certificazione bio) ha un profilo olfattivo intenso e netto che invita al sorso: profondo, vivo, elegante e autentico.

(Alessandra Piubello)