

Ucelùt: elogio del pensiero libero.

“Eureka” per l’Ucelùt.

Passito di grande fascino e spessore.

Mesi di appassimento naturale,

6 anni di barrique.

Al palato è soave ed elegante.

Equilibrato con buona acidità:

non stucchevole, è delizioso.

E unico.

Uve

Ucelùt Passito I.G.T. Venezia Giulia. Vino passito.

Composizione: 100% Ucelùt (vitigno autoctono)

Vigna

Terreno: sito di Valeriano, altitudine 200 m/slm; composizione sabbioso/limoso con argilla.

Vigneto: San Giovanni, superficie vitata 0,50 ha;

4.500 viti/ettaro; età media 30 anni; allevamento a guyot.

Resa: 7 hl/ha; 1.600 gr per pianta: “10 piante per 1 bottiglia”.

Vendemmia: raccolta e selezione manuale; seconda metà di settembre.

Cantina

Vinificazione: appassimento naturale delle uve per 3 mesi;

pigiatura e spremitura soffice; decantazione del mosto;

fermentazione ed affinamento in barrique per ben 60 mesi.

Grado alcolico: 12% vol

Acidità totale: 7,90 g/l - **Zuccheri residui:** 170 g/l

Nr bottiglie: 1.150

Degustazione

Temperatura di degustazione: 12°C

Cibi: Straordinario vino da meditazione.

La sua dolcezza non stucchevole lo rende perfetto in accompagnamento di formaggi erborinati o stagionati e foie gras. Perfetto anche in abbinamento a pasticceria secca.

Musica: da assaporare con “Round midnight”

by Chet Baker

Codice: 008 09 002

 video Ucelùt
<http://youtu.be/V67Xg2ChhbQ>



Etichetta: “Volo Libero”, Vittorio Basaglia 2002



il venerdì

di Repubblica

n. 1020
5 Ottobre 2007

la hottiglia

■ IN PROVINCIA DI PORDENONE UN PASSITO NON STUCCHEVOLE, FRUTTO DELL'IMPEGNO DI UN ARCHITETTO MANCATO
Ucelùt era un tipo spigoloso, ora è diventato soave

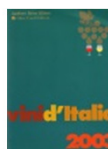
Nome suggestivo, Ucelùt. L'avevamo assaggiato la prima volta al bancone di Gianni Cosetti, amato cuocosauro di Tolmezzo, ed era un bianco secco. Sempre firmato da Alessandro Vicentini Orgnani, che ha cambiato due volte strada. La prima nel 1988, lasciando gli studi d'architettura e scegliendo di dedicarsi alla terra (una ventina di ettari, a Valeriano di Pinzano

al Tagliamento), la seconda studiando e ristiudando un vitigno autoctono di carattere spigoloso fino ad approdare a questo passito di grande fascino e spessore. C'è impegno e cuore nel voler utilizzare, salvandoli, alcuni vitigni minori. Per esempio Alessandro coltiva «Piculit neri» per arricchire di carattere un ruspante uvaggio bordolese. Dopo anni

di esperimenti, «Eureka» per l'Ucelùt. Vendemmia precoce, appassimento naturale fino ai primi di gennaio, lentissima fermentazione in barrique. Al palato è soave, elegante, equilibrato grazie al buon indice di acidità. Non stucca, è delizioso.



UCELÙT 2003
Alessandro
Vicentini Orgnani
Valeriano
(Pordenone)



 **DUE BICCHIERI
GAMBERO
ROSSO**



VINI DA MOLTO BUONI AD OTTIMI CHE HANNO RAGGIUNTO LE
DEGUSTAZIONI DI FINALE

