

VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499



LA STORIA

Una pergamena del 5 aprile 1499, conservata nell'archivio del seminario di Gorizia, consacra la nascita di Tenuta Villanova.

Gli oltre 500 anni di storia fanno di questa azienda la realtà vitivinicola più longeva del Friuli Venezia Giulia. Nel 1932 l'azienda viene acquistata da Arnaldo Bennati ed oggi è amministrata dalla moglie, Giuseppina Grossi, coniugando sapientemente il rispetto della tradizione all'entusiasmo per il futuro enologico.

Situata su un piccolo altopiano a pochi chilometri dalla Slovenia, essa segna il confine tra due storiche zone DOC friulane: Collio ed Isonzo, i vini, pertanto, appartengono alle due differenti denominazioni. I vini prodotti sono adatti ad ogni occasione di degustazione e si prestano in maniera eccellente a molteplici abbinamenti gastronomici. Uno dei punti cardine dell'azienda è la grande sensibilità per la biodiversità e la tutela ambientale, per valorizzare al meglio le tipicità territoriali attraverso la più avanzata ricerca agronomica e vitivinicola.



I VINI

L'area coltivata a vite nella DOC Friuli Isonzo, rappresenta oggi una fondamentale risorsa della produzione aziendale.

La pianura alluvionale dell'Isonzo, composta da strati di arenaria e ghiaia, dà origine ad uve dotate di una naturale freschezza e mineralità che esprimono al meglio gli aromi varietali. Sulle etichette della Linea Isonzo viene rappresentata graficamente la proprietà di Tenuta Villanova, ridisegnata sulla base della vecchia mappa della Tenuta con al centro quella che è ancora oggi la zona in cui è collocata l'azienda. Per ogni vino vengono vignate le vigne di provenienza.

Le viti della DOC Collio sono ubicate in una porzione di terra di rara bellezza, temperata dai venti alpini e dalle brezze adriatiche.

Questa privilegiata posizione dà origine a vini caratteristici dalla componente gustativa calda e vellutata.

Esperti nella cesellatura della vigna, Tenuta Villanova esprime l'arte del vino ad un passo da Gorizia, città in cui prese forma l'antica tradizione del "merlettogoriziano".






Le nuove etichette della Linea Colli riprendono, quindi, lo stile dei celeberrimi merletti a fuselli.





	NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
●	Pinot Grigio	Friuli Isonzo DOC	Pinot Grigio	12,5%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con sosta di 4 mesi e batonnage sui lieviti. Seguono almeno 2 mesi di riposo in bottiglia.
●	Malvasia	Friuli Isonzo DOC	Malvasia	12,5%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con permanenza del vino per 6 mesi sui lieviti. Seguono almeno 2 mesi di riposo in bottiglia.
●	Sauvignon	Friuli Isonzo DOC	Sauvignon	12,5%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con permanenza del vino per 4 mesi sui lieviti. Seguono almeno 2 mesi di riposo in bottiglia.
●	Traminer Aromatico	Friuli Isonzo DOC	Traminer	12,5%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con sosta di 4 mesi e batonnage sui lieviti. Seguono almeno 2 mesi di riposo in bottiglia.
●	Friulano	Friuli Isonzo DOC	Friulano	12,5%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con permanenza del vino per 5 mesi sui lieviti. Seguono almeno 2 mesi di riposo in bottiglia.
●	Chardonnay	Friuli Isonzo DOC	Chardonnay	12,5%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con permanenza del vino per 4 mesi sui lieviti. Seguono almeno 2 mesi di riposo in bottiglia.
●	Refosco	Friuli Isonzo DOC	Refosco dal peduncolo Rosso	13%	Malolattica in acciaio; affinamento per 12 mesi in acciaio per il 70% ed il 30% in botti di rovere da 25 hl; assemblato per 6 mesi in bottiglia.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
 Pinot Grigio	Collio	Pinot Grigio	13%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con permanenza sui lieviti per 6 mesi con frequenti batonnage.
 Sauvignon	Collio	Sauvignon	12,5%	Affinamento del 90% in acciaio con permanenza sui lieviti con frequenti batonnage per 6 mesi; il rimanente 10% in tonneaux di rovere sempre con batonnage settimanale.
 Friulano	Collio	Friulano	13%	Affinamento del 90% in acciaio con permanenza sui lieviti con frequenti batonnage per 6 mesi; il rimanente 10% in tonneaux di rovere sempre con batonnage settimanale.
 Ribolla Gialla	Collio	Ribolla Gialla	13%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con maturazione sui lieviti 4 mesi con frequenti batonnage.
 Merlot	Collio	Merlot	13%	Affinamento in botti da 25 hl ed in tonneaux da 500 litri per 24 mesi. Seguono almeno 9 mesi di riposo in bottiglia