

## LE VIGNE DI ZAMÒ, VENDEMMIA RICCA DI SODDISFAZIONI



ROSAZZO - A Le Vigne di Zamò, azienda vitivinicola friulana situata a Rosazzo, splendida località in provincia di Udine e meta perfetta per gli amanti delle esperienze enoturistiche, si confermano con soddisfazione le alte aspettative qualitative per la vendemmia 2021. In particolare - si legge in una nota - grandi risultati per il Friulano e il Merlot, i vigneti "50 anni"

che danno vita ai vini Friulano e Merlot Vigne 50 anni, due tra le etichette più prestigiose di casa Zamò.

In merito alle potenzialità dell'annata 2021, i fratelli Zamò, Pierluigi e Silvano, affermano che le condizioni meteorologiche hanno avuto un ruolo fondamentale, specie negli ultimi mesi: in primis le abbondanti piogge di maggio hanno ritardato lo sviluppo della pianta, che però ha celermente recuperato durante giugno e luglio, grazie a picchi di caldo e a giornate secche e soleggiate. Agosto si è dimostrato un mese cruciale per il raggiungimento della maturazione adeguata, quest'anno leggermente posticipata rispetto alle annate precedenti, ma senza scalfire l'equilibrio aromatico del vino, rendendolo, anzi, più complesso ed interessante. A settembre sono state vendemmiate le prime uve bianche, che, grazie all'elevata escursione termica tra il giorno e la notte, hanno sviluppato al meglio i propri aromi, con grappoli sani dotati di un potenziale di grado alcolico in equilibrio, compreso tra 12,5% e il 13,5%. La resa delle uve si è presentata con una percentuale del +15% rispetto alle vendemmie dei due anni precedenti. Ottima vendemmia per il Friulano e per il Merlot, ma anche per lo Chardonnay e il Sauvignon, che sembrano aver incontrato un'annata ideale per le loro caratteristiche organolettiche.

Le etichette Friulano e Merlot Vigne 50 anni nascono a metà degli anni Novanta su idea dei fratelli Zamò, in particolare Pierluigi, convinto da sempre sulla marcia in più delle vecchie vigne. Il vigneto registrato come Vigne 50 anni, acquisito dall'azienda e risalente ai primi anni Cinquanta, è diviso in due parti: metà coltivata a Friulano e l'altra metà a Merlot. Sono vigneti innesti, ottenuti però da materiale genetico originale, per cui le uve presentano caratteristiche leggermente diverse rispetto ai classici Friulano e Merlot del Friuli. In particolare, per quanto concerne il Friulano se vinificato in atmosfera controllata, i precursori di aroma naturalmente presenti sviluppano dei profumi che, soprattutto in certe annate, possono ricordare il profumo del Sauvignon, in particolare nel vino appena imbottigliato. L'affinamento in bottiglia, che nel caso de Le Vigne di Zamò dura due anni, non fa altro che evolvere quei profumi per rendere il vino ancora più importante e complesso e sviluppare la caratteristica mandorla dolce del Friulano. Lo stesso dicasi per il Merlot, che sviluppa un corpo ed una struttura molto più importanti rispetto ad un classico merlot, con note di frutta

rossa matura particolarmente spiccate e un'eccellente complessità aromatica grazie al passaggio per 24 mesi in legno nuovo.

Il Friulano Vigne 50 anni al naso si svela con grande armonia aromatica che richiama frutta tropicale matura, agrumi, pasta di mandorle. Rotondo, vellutato e senza spigoli, dopo la deglutizione, il vino rievoca sensazioni di mela golden e di frutta esotica. Perfetto in abbinamento a varie declinazioni di pasta e i secondi piatti di carne bianca.

Il Merlot Vigne 50 anni, dal colore rosso rubino intenso e profondo, al naso ricorda frutti rossi, cuoio, cacao, caffè e spezie; al palato è avvolgente e deciso con acidità e alcoli ben bilanciati ed integrati. Si possono percepire nette le sensazioni del ribes, della ciliegia nera, della liquirizia e del cacao; impressionanti la struttura e la persistenza. Richiede piatti dai sapori decisi come selvaggina di pelo, carni rosse alla griglia e formaggi a pasta dura invecchiati.

Due vini de Le Vigne di Zamò diversi, ma frutto di una sola intuizione, che promettono un'esperienza gustativa unica fatta di suggestioni tutt'altro che scontate, da scoprire e provare facendo visita alla cantina, passeggiando tra i 65 ettari di vigneti che circondano la proprietà e degustando all'interno del wine shop.