

I Clivi

**ETTARI VITATI**
10**METODO DI COLTIVAZIONE**
BIOLOGICO**NUMERO BOTTIGLIE**
50.000**DISTRIBUZIONE**
E RAPPRESENTANZA

Ai Clivi si producono circa 50.000 di vino all'anno da 12 ettari di vigneti molto vecchi situati sia nel Collio che nei Colli Orientali del Friuli, piantati con varietà a grandissima maggioranza autoctone e con rese basse.

La ricetta per la qualità è molto semplice:

(1) viti vecchie - almeno 60 anni di età - per una naturale concentrazione, complessità ed eleganza così come una spiccata personalità e un forte carattere; (2) coltivazione "organica" (biologica certificata) in vigneto e vinificazione "spontanea" in cantina; (3) maturazione sui fondi, ma non in barriques. Il risultato è un vino di marcata, anche se non scontrosa, personalità, chiara appartenenza al territorio e grande capacità di crescere nel tempo.

“La ricetta per la qualità è molto semplice: viti vecchie, coltivazione organica e maturazione sui fondi.”





**“NOMI”
SPUMANTE SENZA RIFERMENTAZIONE
BRUT NATURE**

Tipologia

Vino Spumante bianco

Uve col quale è fatto

Ribolla Gialla e Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Si parte dal mosto. Le bollicine sono quelle naturali delle fasi finali della prima fermentazione, fasi finali che si svolgono in ambiente chiuso per tenere la CO2 nel vino. Non c'è fermentazione secondaria, né aggiunta di zuccheri né lieviti.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**“A TESSA”
RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGP**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Ribolla Gialla

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e pressati interi. Mosto pompato in vasche di acciaio inossidabile e separato poi dalla feccia grossa. Fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti. Maturazione su fecce di 6/8 mesi. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam o stelvin)



FRIULANO SAN PIETRO COLLI ORIENTALI DOP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Friulano

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e pressati interi. Mosto pompato in vasche di acciaio e separato dalla feccia grossa per la fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti. Maturazione su fecce in acciaio per 6/8 mesi. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

Produzione

15.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam o stelvin)



FRIULANO SAN LORENZO COLLIO DOP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Friulano

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e pressati interi estraendo solo il mosto fiore, pompato in vasche di acciaio e separato dalla feccia grossa. Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti. Maturazione in acciaio per 12 mesi sulla feccia fine. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



MALVASIA ISTRIANA COLLIO DOP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Malvasia Istriana

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e pressati interi estraendo solo il mosto fiore, pompato in vasche di acciaio e separato dalla feccia grossa. Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti. Maturazione in acciaio per 12 mesi sulla feccia fine. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



**“IL SECCO”
VERDUZZO COLLI ORIENTALI DOP**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Verduzzo

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e pressati interi, estraendo solo il mosto fiore, pompato in vasche di acciaio. Il mosto si separa dalla feccia grossa per la fermentazione naturale. Matura per 6/8 mesi sui propri depositi. Imbottigliamento con leggera filtrazione e solfitazione.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)





“SCHIOPPETTINO” VENEZIA GIULIA IGP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Schioppettino

Vinificazione e affinamento

Acciaio

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam o stelvin)



“IL SOCCOMBENTE” SCHIOPPETTINO FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Schioppettino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in cemento, affinamento 12 mesi in botti di rovere da 300 lt (50% nuove, 50% di secondo passaggio)

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“I KLIVI” SAUVIGNON COLLI ORIENTALI DOP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon Blanc.

Vinificazione e affinamento

12 mesi di contatto con le sue fecce fini, in cemento. Poi, bottiglia.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“I KLIVI” MERLOT FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

In cemento, a cappello sommerso. Fermentazione su lieviti indigeni, maturazione e Affinamento in cemento sui propri fondi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“I KLIVI” CABERNET FRANC COLLI ORIENTALI DOP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento

Cemento

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)

VIGNA KRAORETTO



**“BRAZAN”
VENEZIA GIULIA IGP****Tipologia**

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Friulano e Malvasia

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e spremuti interi a bassa pressione. Si estrae il mosto fiore, passato in vasche di cemento e poi separato dalla feccia grossa di decantazione. All'avvio della fermentazione il mosto viene trasferito in botti di legno da 300 lt dove la termina. 12 mesi a contatto con le fecce fini. Imbottigliato con leggera filtrazione.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)

CRUS DALLA VIGNA “BRAZAN”**“GALEA” FRIULANO
COLLI ORIENTALI DOP****Tipologia**

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Friulano e Verduzzo

Vinificazione e affinamento

Grappoli raccolti a mano e spremuti interi a bassa pressione. Si estrae il mosto fiore, passato in vasche di cemento e poi separato dalla feccia grossa di decantazione. All'avvio della fermentazione il mosto viene poi trasferito in botti di legno da 300 lt dove la termina. 12 mesi a contatto con le fecce fini. Imbottigliato con leggera filtrazione.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)

CRUS DALLA VIGNA “GALEA”