



VINIVERSO

Corno di Rosazzo (UD)

La linea VINIVERSO by I Clivi porta in tavola vini eleganti e profumati, perfetti interpreti di una viticoltura regionale di altissima qualità e frutto di un concentrato irripetibile di storia, natura e visione.

La pianura nobile - Tutto nasce dalle migliori aree vitate della pianura friulana, già mappate ai tempi della Regina Maria Teresa d'Austria attraverso la Classificazione dei Cru della Contea di Gorizia-Gradisca (1787). Aree in cui la particolare conformazione dei suoli e l'influsso del vicino Adriatico hanno da sempre garantito uve in grado di dare vini estremamente fini e intensi.



NUMERO BOTTIGLIE

140.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

ETTARI VITATI

5



"VERSO"
SPUMANTE BRUT S.A.

Tipologia

Vino Spumante Bianco

Uve col quale è fatto

Glera

Vinificazione e affinamento

Metodo di spumantizzazione Charmat.
Affinamento 6 mesi.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"SCRIC"
VERSO BIANCO
TREVENEZIE IGP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Friulano

Vinificazione e affinamento

Solo mosto fiore di uva vendemmiata a mano, spremitura di grappoli interi non diraspati. Fermentazione su lieviti indigeni senza controllo di temperatura, 6 mesi di contatto con le fecce fini in vasche di cemento crudo. Poi, bottiglia.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"CIUS"
VENEZIA GIULIA IGP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Ribolla Gialla

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in cemento, sulle fecce intere per 6 mesi.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"RIZ"
VERSO PINOT GRIGIO
FRIULI DOP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Pinot Grigio

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in cemento, sulle fecce intere per 6 mesi.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"BESTIEUTE"
VERSO CHARDONNAY
TREVENEZIE IGP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in cemento, sulle fecce intere per 6 mesi.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"SVOL"
VERSO SAUVIGNON
TREVENEZIE IGP

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in cemento, sulle fecce intere per 6 mesi.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"SCLOPIT"
VERSO ROSSO
VENEZIA GIULIA IGP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Schioppettino e Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in cemento a cappello sommerso. Fermentazione su lieviti indigeni, maturazione in cemento sui propri fondi. Poi bottiglia.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"MASSE PASUT"
VERSO CABERNET
TREVENEZIE IGP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in cemento, a cappello sommerso, sulle fecce intere per 6 mesi.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)