



Foto di Matteo Lavazza Seranto
Lorenzo Mocchiutti e Federica Magrini



Esclusiva Italia

28.000

- 3,17 ha: Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot storico Friulano, Schioppettino, Pinot Nero
- 4,52 ha: Pinot Grigio, Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Sauvignon Storico Friulano, Chardonnay, Friulano

**** Coltura Biologica certificata dal 1992 ****

| | | | | |
|---------|---|--------|-------|--|
| 2022 | « La Duline » Friulano DOC Friuli Venezia Giulia | Bianco | Secco | |
| 2022/23 | « Chioma Integrale » Malvasia Istriana DOC Friuli Venezia G. | Bianco | Secco | quantità limitata; 2023 ad esaurim. 2022 |
| 2022/23 | « Ronco Pitotti » Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali | Bianco | Secco | quantità limitata; 2023 ad esaurim. 2022 |
| 2021 | « Morus Alba » DOC Friuli Venezia Giulia | Bianco | Secco | |
| 2022 | « Ronco Pitotti » Chardonnay DOC Friuli Colli Orientali | Bianco | Secco | maggio 2024 |
| 2021 | « Ronco Pitotti » Chardonnay DOC Friuli Colli Orientali | Bianco | Secco | In esaurimento |
| 2020 | « Ronco Pitotti - Sauvignon » DOC Friuli Colli Orientali | Bianco | Secco | cassa di legno da 6; maggio 2024 |
| 2022 | « Ronco Pitotti - Giallodi » IGT Venezia Giulia Magnum | Bianco | Secco | astucciato |
| 2022 | « La Duline » Schioppettino IGT Venezia Giulia | Rosso | Secco | |
| 2021 | « Morus Nigra » Refosco dal Peduncolo Rosso DOC FCO | Rosso | Secco | |
| 2020 | « Ronco Pitotti » Pinot Nero DOC FCO | Rosso | Secco | cassa di legno da 6 |
| 2020 | « Ronco Pitotti Valori - ilMerlot » DOC FCO Magnum | Rosso | Secco | astucciato |

IL SENSO DEL FRIULI: LUCE, FINEZZA, SAPIDITÀ

“Ascoltare, guardare, vivere l'ambiente vivificandolo e sentirsi custodi e affidatari di una piccola parte di Terra...” - Lorenzo e Federica

“gli 8 ettari di Vignai da Duline sono in bio da oltre 30 anni. Il bosco, il terreno inerbito, le siepi, tutto è pensato per sostenere la biodiversità delle antiche vigne che Lorenzo e Federica hanno la fortuna di possedere (la maggior parte delle vigne sono degli anni '20 -'40). L'originale scelta di “chioma integrale”, ovvero di non cimare le viti, è stata intrapresa per proteggere la pianta da inutili stress e per conferire ai vini maggior complessità e freschezza.” - [Vinocondiviso, 8 nov 2016](#)

“L'uva viene raccolta quando il ciclo della pianta finisce: pigiata a grappolo intero, non viene effettuata nessuna macerazione, e per la fermentazione vengono utilizzate botti vecchie in modo da non caratterizzare il vino, ma permettergli ugualmente un'ottima ossigenazione.” - [Guida Slow Wine 2023](#)

“Ronco Pitotti è un paradigma di vigneto planetario. Un cantiere agricolo evolutivo che bisognerebbe guardare con l'interesse di un antropologo, la precisione di un agronomo e la gioia di un bambino. È anche un vigneto-giardino che accoglie il visitatore con l'identico abbraccio, di storia e bellezza, che può dare un teatro greco” - [Simonetta Lorigliola-Konrad 2014](#)

“L'innovazione low-tech rappresenta la sintesi del lavoro di Lorenzo e Federica, capaci di mettere insieme alla perfezione tecniche e procedimenti organizzati con modalità tradizionali.” - [Guida AIS Vitae 2020](#)



« La Duline » Friulano DOC Friuli Venezia Giulia

- 🍷 Tocai Friulano 100% (verde 70%, giallo 30%)
- 🌳 100 anni
- 🍷 Raccolta manuale; pressatura a grappolo intero; decantazione; malolattica svolta; sui lieviti fini per 11 mesi in tini da 12 hl e botti da 250 lt.
- 🍷 5.000
- 🍷 6-8 anni
- 🍷 Classico con il prosciutto crudo di San Daniele, piatti a base di asparagi.
- 🍷 Vino ricchissimo di personalità, gustoso, pieno e molto sapido.
- ♥ La sapidità.



« Chioma Integrale » Malvasia Istriana IGT Ven. Giulia

- 🍷 Malvasia Istriana 100%
- 🌳 50 anni
- 🍷 Raccolta manuale; malolattica svolta; 7 mesi in botte grande; leggero filtraggio.
- 🍷 6.000
- 🍷 6-8 anni
- 🍷 Fritto di pesce e verdure; crudità di mare.
- 🍷 Il vino che è l'emblema del nostro metodo agronomico 'Chioma Integrale'. Questo metodo consiste nel permettere alla pianta di autoregolarsi, trovando così l'equilibrio perfetto in ogni annata. Ciò consente di raggiungere nei vini la sintesi armonica tra struttura, freschezza e sapidità.
- ♥ La salinità.



« Ronco Pitotti » Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali

- 🍷 Pinot Grigio 100%
- 🌳 più di 60 anni
- 🍷 Raccolta manuale; pressatura e decantazione; affinamento sui lieviti in tini troncoconici da 12 hl, fino all'imbottigliamento; malolattica svolta.
- 🍷 4.000
- 🍷 6-8 anni
- 🍷 Aperitivi a base di pesce, primi piatti, soprattutto risotti a base di verdure.
- 🍷 Diverso dal gusto omologato di facile reperibilità per questo vitigno, ha eleganza e struttura, particolare tensione, in una tessitura sottile e rifinita; beneficia regolarmente dell'evoluzione in bottiglia.
- ♥ L'equilibrio.



« Morus Alba » DOC Friuli Venezia Giulia

- 🍷 Malvasia Istriana 60%, Sauvignon Storico Friulano 40%
- 🌳 da 30 a 70 anni
- 🍷 Raccolta manuale; vinificazione in assenza di anidride solforosa; macerazione pre-fermentativa; malolattica svolta; permanenza sui lieviti fino all'assemblaggio, poi in inox per 7 mesi.
- 🍷 3.000
- 🍷 10 anni
- 🍷 Ostriche, crudo di mare, risotto di gamberi e zucchine, formaggi di mucca di malga dopo l'alpeggio estivo.
- 🍷 Un gioco di equilibrio tra vitigni diversi e terreni diversi. Affinati separatamente in barrique, regalano un'elegante aromaticità. Palato minerale. Puro, vivo e avvolgente, non perde tensione nel finale, che ha toni fruttati e salini.
- ♥ L'orchestra dei sentori.



« Ronco Pitotti » Chardonnay DOC Friuli Colli Orientali

🍇 Chardonnay 100%

🍷 più di 40 anni

🕒 Raccolta manuale; pressatura e decantazione; malolattica svolta in demi muid da 500 lt; permanenza sui lieviti totali fino all'assemblaggio.

🍷 2.000

🕒 10 anni

🍷 Formaggi di capra di media stagionatura, crostacei, carni bianche importanti.

🍷 Vino più territoriale che varietale, di stoffa finissima, dotato di un'incisiva spina acido-sapida che caratterizza il sorso, ricco di succo e polpa; vanta un'aromaticità spiccata e fine, ben modulata e mai invadente.

♥ Non solo Borgogna.



« Ronco Pitotti » Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali

🍇 Sauvignon Storico Friulano 100%

🍷 40 anni

🕒 Raccolta manuale; pressatura a grappolo intero; fermentazione e affinamento in Demi Muid da 500Lt per 18 mesi; malolattica svolta.

🍷 600

🕒 10 anni

🍷 Una sera estiva, all'aperto, con il salmone selvaggio affumicato da Enrico Fantasia e le verdure dell'orto

🍷 Vino da vivere e non da spiegare. Parla della storia di Ronco Pitotti, urla che è spargolo, è diverso. Sussurra cose di rispetto e buon senso. È profondo, articolato, ma non sporgente. È sapore

♥ La straordinaria persistenza.



« Ronco Pitotti - Giallodi » IGT Venezia Giulia

🍇 Tocai Friulano Giallo 100%

🍷 più di 40 anni

🕒 Raccolta manuale; vinificazione in assenza di solforosa; macerazione senza controllo della temperatura; malolattica svolta; affinamento in demi muids da 500 litri; sui lieviti totali per 11 mesi fino all'imbottigliamento.

🍷 500

🕒 10-15 anni

🍷 Fritti di pesce e verdure, ricette con zucca, piatti di cucina fusion con un tocco di zenzero; sorprende con le carni bianche.

🍷 Connubio di esotismo e asciutta tensione, pennellate opulente in totale controllo, dialogo di contrari.

♥ La velocità con cui si beve la magnum!



« La Duline » Schioppettino IGT Venezia Giulia

🍇 Ribolla Nera 100%

🍷 oltre 40 anni

🕒 Raccolta manuale; 18 giorni di macerazione; malolattica svolta in barriques e tonneaux; sui lieviti fini per 10 mesi.

🍷 3.000

🕒 8-10 anni

🍷 Tagliata di tonno; baccalà, ricette con cacciagione delicata.

🍷 Lorenzo e Federica ci dicono che lo schioppettino è un autoctono che amano molto; dai vigneti più vecchi offre sempre al naso una gioia di spezie. A loro piace con buona acidità, mai troppo corposo ben abbinabile anche con pesce e cibi di gusto orientale.

♥ Il dinamismo.



« Morus Nigra » IGT Venezia Giulia

🍇 Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

🍷 15 anni

🕒 Raccolta manuale; macerazione di 40 giorni con follatura manuale quotidiana; malolattica svolta in barrique; sui lieviti per 18 mesi.

🍷 2.000

🕒 25 anni

🍷 Piatti di selvaggina importante, formaggi della tradizione friulana di media e lunga stagionatura, frico.

🍷 Olfatto sfaccettato e coinvolgente. Si mostra fresco e ricco insieme, elegante nel corpo e nella lunghissima persistenza retrogustativa. Progressione inarrestabile e bevibilità trascinate.

♥ La freschezza.



« Ronco Pitotti » Pinot Nero DOC FCO

🍇 Pinot Nero 100%

🍷 oltre 40 anni

🕒 Raccolta manuale; vinificazione in assenza di solforosa; 17 giorni di macerazione con follatura manuale quotidiana; malolattica svolta in barrique; sui lieviti fini per 18 mesi; 22 mesi in bottiglia.

🍷 600

🕒 oltre 10 anni

🍷 Volatili arrosto; per vegani: seitan con i funghi.

🍷 Vino in cui punge, sotto, un territorio preciso, più che il varietale. In grande crescita di espressività, rosso dinamico, di razza selvatica ma civile, emotivo ed emozionante.

♥ L'impronta del sottosuolo.



« Ronco Pitotti Valori - IlMerlot » DOC FCO

🍇 Merlot biotipo storico friulano 100%

🍷 30 anni

🕒 Raccolta manuale; vinificazione senza solforosa; 26 giorni di macerazione con follatura manuale quotidiana; malolattica svolta in barrique; sui lieviti fino a 21 mesi.

🍷 500

🕒 oltre 10 anni

🍷 Sera d'inverno tra amici; piatti di carne interpretata ma non selvaggina, guancia di vitello in umido.

🍷 Polpa perfetta in corpo scattante, vade retro, melensaggine di confetture.

♥ La vibrazione serena.

Fotografie: © Massimo Poldelmengo 2020