

Vigne & Ami

CATALOGO



*Sogniamo un mondo in cui si torni alla
connessione con la terra e la natura ed è per
questo che produciamo vini di qualità.*

Natura, tradizione e sostenibilità: il nostro modo di fare agricoltura!



Nella nostra azienda abbiamo un profondo legame con la natura e crediamo che l'agricoltura sostenibile sia il cuore pulsante del nostro lavoro.

Ecco come ci prendiamo cura del nostro pianeta:

Lotta integrata:

praticiamo la lotta integrata per proteggere le nostre vigne in modo equilibrato. Usiamo metodi naturali e biologici per controllare i parassiti riducendo l'uso di pesticidi al minimo.

Riciclo naturale:

le bucce dell'uva non sono un "rifiuto" per noi. Le restituiamo al vigneto come prezioso concime naturale contribuendo a mantenerlo fertile e in salute.

Vendemmia a mano:

niente può sostituire il tocco umano. La nostra vendemmia è un'arte, non solo una raccolta. Raccogliamo le uve a mano preservando la loro integrità e qualità.

Packaging eco-friendly:

prendiamo sul serio la riduzione dell'impatto ambientale; le nostre bottiglie sono di vetro, un materiale altamente riciclabile e utilizziamo sughero, carta, legno per confezionare i nostri prodotti. Questi materiali sono naturali amici dell'ambiente.

Vegan:

non usiamo prodotti animali nella produzione dei nostri vini. La nostra filosofia è quella di rispettare il mondo animale e contribuire a un futuro sostenibile.

In breve, la sostenibilità è parte integrante di ogni fase del nostro processo produttivo. Con amore, passione e il massimo rispetto per l'ambiente, vi portiamo un pezzo della nostra terra in ogni bottiglia.

Chi siamo?



Vigne degli Olmi è una piccola azienda a conduzione familiare ai piedi dell'Abbazia di Rosazzo nei Colli Orientali del Friuli. Mi chiamo Eugenio e mi occupo della produzione del vino, del rapporto con la clientela, della vendita dei nostri prodotti, delle consegne, della burocrazia e molto altro. Negli anni ho conosciuto la mia compagna, Valentina, una ragazza molto curiosa e intraprendente che ama la natura ed è la mia spalla destra, insieme abbiamo unito le forze per portare avanti il nostro sogno in questa piccola realtà.



La nostra missione

"Promuoviamo un mondo migliore attraverso vini di alta qualità e sostenibili, ispirando consapevolezza ambientale e apprezzamento per il lavoro artigianale dietro ogni bottiglia."



Perchè facciamo ciò che facciamo?

Crediamo in un mondo in cui la connessione con la natura è vitale. La nostra missione va oltre il vino; desideriamo un pianeta in cui qualità, salute e rispetto per la natura sono fondamentali.

Il nostro impegno è informare le persone sul lavoro e la passione che stanno dietro a ogni bottiglia; li invitiamo a scoprire il connubio fra tradizione, sostenibilità e gusto che troveranno nei nostri vini a ogni sorso.

I NOSTRI VALORI

RISPETTO

*per la natura
per i processi della vigna
per il prossimo*

BELLEZZA

*della natura
delle relazioni*



CREATIVITÀ

*attraverso gli eventi
in vigna*

SEMPLICITÀ

*delle piccole cose
dell'ambiente che ci circonda
prodotti km0*



Bianco

Il Bianco è una vera gemma tra i vini bianchi italiani, originario del Friuli-Venezia Giulia, questo vino è una celebrazione di tradizione e innovazione racchiusa in ogni sorso.

Caratteristiche:

Profumo Floreale: il Bianco regala un bouquet aromatico unico con sentori di fiori bianchi e una delicata nota di mandorla.

Freschezza fruttata: al palato, svela una piacevole freschezza con accenti fruttati di pesca bianca e agrumi accompagnati da una nota minerale.

Versatile a tavola: questo vino è incredibilmente versatile, si abbina perfettamente con piatti a base di pesce, risotti, formaggi e carni bianche. È la scelta ideale per arricchire ogni esperienza culinaria.

Se cercate un vino bianco capace di incantare i vostri sensi, il Bianco è la risposta. La sua straordinaria eleganza e versatilità lo rendono perfetto per ogni occasione dalle cene speciali alle serate in compagnia.

Dettagli:

BOTTIGLIA DA 0,75L
PREZZO: 6,00 €

BAG IN BOX DA 5L
PREZZO: 13,00 €

SCHEDA TECNICA BIANCO



CLASSIFICAZIONE

Bianco Igt Venezia Giulia

VITIGNO

Uva a bacca bianca

COLORE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO

Fruttato e floreale. Note di pesca bianca, mela verde e agrumi, accompagnate da sfumature di fiori bianchi, come camomilla e gelsomino

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, vinificazione in bianco, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C - 12°C

GRADO ALCOLICO

12,5%

ABBINAMENTI

Adatto a piatti a base di pesce, sia crudi che cotti, come carpacci, zuppe di pesce, crostacei e primi piatti leggeri come i risotti



ZONA DI PRODUZIONE

Dolegnano
San Giovanni al Natisone - Udine

TERRENO

Terreno medio impasto argilloso, ponca

DISPONIBILE NEL FORMATO:



750ml



5 Litri





Sauvignon

Il Sauvignon è una vera e propria esplosione di freschezza e sapore che cattura l'essenza delle colline orientali del Friuli, dove ogni sorso racconta la storia della nostra passione per il vino.

Caratteristiche:

Note Fruttate: il Sauvignon si apre con un bouquet fruttato di agrumi e passion fruit catturando l'attenzione con il suo profumo avvolgente.

Finezza nel palato: al gusto rivela una freschezza vivace e una mineralità elegante completate da sentori di erbe aromatiche. Un equilibrio perfetto tra intensità e delicatezza.

Raccolta a mano: ogni grappolo di uva viene selezionato e raccolto a mano, un gesto amorevole che assicura la qualità e l'unicità di ogni bottiglia.

Versatile a tavola: il Sauvignon è un compagno ideale per piatti a base di pesce, frutti di mare, insalate e formaggi freschi. È la scelta perfetta per accompagnare le vostre esperienze culinarie.

Se cercate un vino che incarna la freschezza e l'eleganza delle colline orientali del Friuli il Sauvignon è la risposta.

Dettagli:

BOTTIGLIA DA 0,75L

PREZZO: 8,00 €

BAG IN BOX DA 5L

PREZZO: 14,00 €

SCHEDA TECNICA SAUVIGNON



CLASSIFICAZIONE

Sauvignon Igt Venezia Giulia

VITIGNO

Sauvignon 100%

COLORE

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi

PROFUMO

Note di frutta esotica, mango, ananas, frutto della passione insieme a limone e salvia

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, vinificazione in bianco, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C - 10°C

GRADO ALCOLICO

13%

ABBINAMENTI

Adatto a piatti a base di pesce e frutti di mare, come carpacci, ceviche, e insalate di mare oppure a formaggi freschi e insalate verdi



ZONA DI PRODUZIONE

Dolegnano
San Giovanni al Natisone - Udine

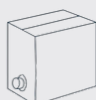
TERRENO

Terreno medio impasto argilloso, ponca

DISPONIBILE NEL FORMATO:



750ml



5 Litri





Cabernet Franc

Il Cabernet Franc è un autentico capolavoro tra i vini e il nostro è una celebrazione di tutto ciò che questa varietà ha da offrire. Ogni sorso è un viaggio attraverso la forza, la complessità e la passione che mettiamo in ogni bottiglia.

Caratteristiche:

Raccolta a mano: ogni grappolo di uva è selezionato e raccolto a mano, un gesto che dimostra il nostro impegno per la qualità e l'unicità di ogni bottiglia.

Espressione fruttata: il Cabernet Franc si rivela con note di ciliegia scura, ribes nero e un tocco erbaceo che cattura l'attenzione.

Corposità strutturata: al palato rivela una corposità strutturata e una profondità di sapore sorprendente, con sentori di pepe nero e vaniglia che si fondono armoniosamente.

Il nostro Cabernet Franc è un'esperienza che esalta la complessità e il carattere unico di questa varietà.

Dettagli:

BOTTIGLIA DA 0,75L
PREZZO: 6,00 €

BAG IN BOX DA 5L
PREZZO: 13,00 €

SCHEDA TECNICA CABERNET FRANC



CLASSIFICAZIONE

Cabernet Franc Igt Venezia Giulia

VITIGNO

Cabernet Franc 100%

COLORE

Colore rosso rubino intenso, con sfumature violacee

PROFUMO

Note di frutti di bosco come ribes nero e lampone, accompagnate da sentori di pepe nero e spezie, con un sottofondo di leggere note erbacee.

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, macerazione sulle bucce, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C - 18°C

GRADO ALCOLICO

12,5%

ABBINAMENTI

Adatto a piatti a base di carne rossa come bistecche, agnello e selvaggina, formaggi stagionati



ZONA DI PRODUZIONE

Dolegnano
San Giovanni al Natisone - Udine

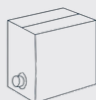
TERRENO

Terreno medio impasto argilloso, ponca

DISPONIBILE NEL FORMATO:



750ml



5 Litri





Merlot

Il Merlot è una vera e propria sinfonia di gusto che ci trasporta nell'essenza delle colline orientali del Friuli. Ogni sorso è un viaggio sensoriale che celebra la passione che mettiamo nel creare questo vino straordinario.

Caratteristiche:

Eleganza fruttata: il Merlot si apre con note intense di ciliegia e frutti rossi maturi catturando subito l'attenzione con il suo profumo intenso.

Corposità avvolgente: al palato rivela una corposità avvolgente e un carattere vellutato completato da sfumature di spezie e vaniglia. Un'esperienza che abbraccia il palato con morbidezza.

Raccolta a mano: ogni grappolo di uva è selezionato e raccolto a mano, un gesto che garantisce la qualità e l'unicità di ogni bottiglia.

Il Merlot è un compagno ideale per una vasta gamma di pietanze come hamburger gourmet, formaggi, pasta al tartufo, cioccolato fondente.

Se cercate un vino che incarna l'eleganza e la profondità delle colline orientali del Friuli, il Merlot è la risposta. È un viaggio nei sapori che celebra la tradizione vinicola di questa straordinaria regione.

Dettagli:

BOTTIGLIA DA 0,75L

PREZZO: 6,00 €

BAG IN BOX DA 5L

PREZZO: 13,00 €

SCHEDA TECNICA MERLOT



CLASSIFICAZIONE

Merlot Igt Venezia Giulia

VITIGNO

Merlot 100%

COLORE

Colore rosso rubino intenso e profondo

PROFUMO

Note fruttate di ciliegia matura, prugna nera e ribes nero, accompagnate da eleganti sfumature floreali di violetta

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, macerazione sulle bucce, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C - 18°C

GRADO ALCOLICO

13,0%

ABBINAMENTI

Adatto a piatti a base di carne, arrostiti, formaggi a media stagionatura.



ZONA DI PRODUZIONE

Dolegnano
San Giovanni al Natisone - Udine

TERRENO

Terreno medio impasto argilloso, ponca

DISPONIBILE NEL FORMATO:



750ml



5 Litri





Ribolla Gialla Spumantizzata

La Ribolla Gialla Spumantizzata è una delle perle più preziose dell'enologia italiana. Proveniente dalla rinomata regione vinicola dei Colli Orientali del Friuli, questo spumante incarna l'eleganza e la tradizione secolare di una terra votata alla produzione di vini di qualità.

Caratteristiche:

Eleganza floreale: la Ribolla Gialla Spumantizzata si distingue per il suo bouquet floreale arricchito da delicate note di fiori bianchi e petali di rosa.

Freschezza gustativa: al palato rivela una freschezza vivace con sfumature fruttate di mela verde accompagnate da un raffinato tocco di panificazione con note di crosta di pane.

Effervescenza fina: il perlage sottile e persistente dona a questo spumante una piacevole effervescenza che danza leggermente sul palato.

Raccolta a mano: le uve di Ribolla Gialla vengono raccolte a mano seguendo una tradizione secolare di cura e dedizione alla vigna e questa attenzione si traduce in qualità.

La Ribolla Gialla Spumantizzata è un vino effervescente che incarna la versatilità senza tempo del Friuli, è un compagno ideale per una vasta gamma di occasioni culinarie, dalla freschezza dell'aperitivo ai piatti leggeri a base di pesce e alle celebrazioni speciali.

Dettagli:

BOTTIGLIA DA 0,75L

PREZZO: 8,00 €

SCHEDA TECNICA

RIBOLLA GIALLA SPUMANTIZZATA



VITIGNO

Ribolla Gialla 100%

COLORE

Colore giallo paglierino vivace, con riflessi dorati

PROFUMO

Delicato e invitante. Note di fiori bianchi, agrumi freschi, mela verde e pera. Un leggero tocco di panificazione, con note di crosta di pane

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, leggera macerazione sulle bucce, rifermentazione in autoclave a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°C - 8°C

GRADO ALCOLICO

12%

ABBINAMENTI

Adatto a piatti leggeri e stuzzichini, come crostini, formaggi freschi, e frutti di mare



ZONA DI PRODUZIONE

Dolegnano
San Giovanni al Natisone - Udine

TERRENO

Terreno medio impasto argilloso, ponca

DISPONIBILE NEL FORMATO:



750ml





Nettare di Vino

Il Nettare di Vino è un vero e proprio gioiello tra i vini, una creazione che incarna la maestria enologica e la passione che mettiamo in ogni bottiglia. Ogni sorso è un viaggio attraverso l'arte, la tradizione e la raffinatezza.

Caratteristiche:

Raccolta a mano: ogni grappolo di uva è selezionato e raccolto a mano, un gesto che dimostra il nostro impegno per la qualità e l'unicità di ogni bottiglia.

Dolcezza avvolgente: il Nettare di Vino si apre con bouquet ampio di eccezionale eleganza, un profumo avvolgente che conquista con i suoi toni di miele intenso, dove poi via via coglie sfumature di crema pasticcera, albicocche mature, vaniglia e millefiori.

Eleganza delicata: al palato rivela un'equilibrata eleganza con una nota di nocchie tostate, liquirizia e un retrogusto floreale.

Se cercate un vino che incarna l'essenza della raffinatezza enologica, il Nettare di Vino è la scelta perfetta. È un'esperienza che celebra la complessità e l'unicità di questa creazione vinicola.

Dettagli:

BOTTIGLIA DA 0,75L

PREZZO: 10,00 €

SCHEDA TECNICA NETTARE DI VINO



CLASSIFICAZIONE

Vino bianco dolce

VITIGNO

Uva a bacca bianca

COLORE

Colore giallo oro quasi ambrato

PROFUMO

Bouquet ampio che dona un'incredibile serie di sfumature aromatiche, fiori di campo e note di miele

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, macerazione sulle bucce, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C - 18°C

GRADO ALCOLICO

13,5%

ABBINAMENTI

Vino da meditazione, ottimo con formaggi piccanti o dolci secchi



ZONA DI PRODUZIONE

Dolegnano
San Giovanni al Natisone - Udine

TERRENO

Terreno medio impasto argilloso, ponca

DISPONIBILE NEL FORMATO:



750ml





Birra Agricola "La Campagnola"

"La Campagnola" è una birra non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Il suo sapore è una celebrazione del nostro amore per la campagna e della tradizione birraia.

Caratteristiche:

Birra agricola: bionda a stampo lager, non filtrata non pastorizzata e rifermentata in bottiglia, un processo artigianale che conferisce complessità e vivacità alla birra.

Profumo: fresco e invitante.

Note di malto dolce, agrumi freschi e una leggera nota fruttata

Qualità: prodotta in un birrificio della bassa friulana dove viene utilizzata acqua di risorgiva più pura e cristallina per creare questa birra bionda.

Se non l'avete ancora assaggiata non fatevi sfuggire questa opportunità.

"La Campagnola" vi porterà in un viaggio sensoriale unico con il suo gusto fresco e genuino.

Dettagli:

BOTTIGLIA DA 0,33L

PREZZO: 4,00 €

BOTTIGLIA DA 0,75 L

PREZZO: 8,00 €

SCHEDA TECNICA BIRRA AGRICOLA



ORZO

Proveniente dai nostri campi 100%

COLORE

Colore dorato intenso e brillante

PROFUMO

Fresco e invitante. Note di malto dolce, agrumi freschi e una leggera nota fruttata

CARATTERISTICHE

Birra bionda non filtrata non pastorizzata e rifermentata in bottiglia, un processo artigianale che conferisce complessità e vivacità alla birra seguendo lo stampo lager, garantendo una birra di alta qualità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°C - 8°C

GRADO ALCOLICO

4,7%

ABBINAMENTI

Adatta a piatti leggeri, come insalate, antipasti. Ottima con la pizza e piatti a base di pollo, ideale con formaggi freschi e formaggi a pasta molle



ZONA DI PRODUZIONE

Prodotta con metodi tradizionali presso un birrificio friulano aderente alla rete Asprom

TERRENO

Terreno medio impasto argilloso, ponca

DISPONIBILE NEL FORMATO:



0,33 L




0,75 L




CONTATTI

Siamo qui per te, pronti a rispondere a tutte le tue domande, soddisfare le tue curiosità o aiutarti a fare un ordine.

 Azienda Agricola
Via Grions, 13 - San Giovanni al Natisone (UD)

 Punto Vendita
Via Marconi, 22 - Remanzacco (UD)

 +39 348 396 6633

 vignedegliolmi@gmail.com

 www.vignedegliolmi.it

