



Villa *Rubini*

VILLA RUBINI *Viticoltori dal 1814*



Situé à Spessa di Cividale au milieu de la région DOC au centre des Colli Orientali del Friuli, la maison Villa Rubini symbolise la tradition, la culture l'amour pour la terre, le vin et les arts qui remontent à plus de 150 ans. La famille Rubini étaient à l'origine des marchands de soie de la région de Como. Ils se sont installés en Frioul dans le dix-sept centaines lorsqu'ils ont acquis et développé une entreprise agricole vers la soie. Graduellement la terre été plantée des vignes en remplaçant complètement la soie en 1835. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 120 hectares avec 74 hectares dédiés à la culture des cépages monovariétales. Rosa et Leone Rubini, ont pris la relève avec l'aide des les nouvelles générations, Diletta, Vittoria et l'œnologue Dimitri Pintar. Villa Rubini est un des plus anciens commerces à gestion familiale en Italie, avec une tradition de plus de 190 ans, projetée maintenant à la découverte de nouveaux marchés ou faire connaitre leur cépages plus uniques et originales.



Propriétaire Renato Cantoni

Les Sélections

SOLY  LEBLANC

renato@clearlyart.net 514 833 9445



CÉPAGE Refosco dal peduncolo rosso
ALCOOL 13 % vol.
POTENTIEL DE GARDE 8 ANS E PLUS

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Refosco est un cépage autochtone du Frioul qui doit son nom à la rougeur de la tige de ses raisins. Le sol typique du Refosco, très riche en marne, force la vigne à développer un réseau ample et profonde des racines qui en conséquence atteignent les nutriments et les minéraux présentes en profondeur dans le terrain. Ça se transfère aux raisins en donnant au vin sa structure et complexité. L'acidité malique est attendrir par une fermentation malolactique prolongée. La robe du Refosco est rouge rubis intense. Son bouquet est intrigant avec des traces de fraises, de senteurs de framboise et des relents de vanille et de châtaignes grillées. En bouche il présente de notes légèrement herbacées avec une évolution à des tons de vanille et de cacao. Notable est aussi la persistance au palais e la finale douce et veloutée.



SCHIOPPETTINO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Schioppettino est un cépage indigène du Friuli très rare. Il dérive d'un cépage très ancien, le Ribolla Nera, cultivé dans la région avant de la dévastation des vignobles européens causée par la phylloxera au début du XXème siècle. Son nom signifie en dialecte local 'petit boom', le 'pop' fait par le bouchon quand tiré à cause de la fermentation secondaire des sucres en bouteille. Sous les mains expertes des viticulteurs et œnologues du Friuli, et des producteurs de Villa Rubini en particulier, Schioppettino est devenu aujourd'hui un vin très sophistiqué, sec et complexe avec un potentiel de garde vraiment remarquable. Le vin est élevé pour environ 6 mois en barrique françaises et après transféré pour 6 mois additionnels dans des grands tonneaux, réservés exclusivement pour le vieillissement du Schioppettino. La robe du vin est rouge rubis avec des nuances de violet. Les arômes sont intrigants, avec des notes herbacées et des framboises. La texture du vin est souple et structurée avec des fragrances de réglisse et vanille. La finition et la durée en bouche sont extraordinaires.

CÉPAGE Schioppettino
ALCOOL 13 % vol.
POTENTIEL DE GARDE 10 ans



CÉPAGE: 100% Pignolo
ALCOOL 14 % vol.
POTENTIEL DE GARDE plus de 10 ans

PIGNOLO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Le Pignolo est un cépage autochtone du Frioul qui a été menacé d'extinction. Afin de le relancer un groupe des agronomes de la région a conduit dans les années soixante, une longue recherche pour retracer le matériel de propagation du cépage dans les plus vieilles vignes sur les collines à l'Est du Frioul. Pignolo est une variété à maturation très tardive (la récolte arrive à la fin d'Octobre), en confèrent aux ses raisins une grande concentration des sucres et des saveurs. La vinification est faite au style 'Amarone à l'ancienne', cette à dire en laissant que les raisins flétrissent avant le pressage, placées dans des grenier bien aérées sans l'aide d'aucun équipement de séchage. Il est ensuite vieilli pendant 24 mois en barriques. Sa couleur est très intense, avec des nuances rouge et rubis. Le bouquet est réminiscent de bleuets, mûres et cerises. La saveur fruitée évolue en bouche avec des nuances de réglisse. Le goût est intense, enveloppant et agréablement corsé. Les tanins sont bien équilibrées par une douceur et une souplesse surprenantes.



CÉPAGE Tazzelenghe
ALCOOL 13 % vol.
POTENTIEL DE GARDE 8 ans

TAZZELENGHE

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

La production de ce cépage rare et unique est limitée à une partie très petit du Frioul, dans les collines de Buttrio, Manzano, Rosazzo et Cividale del Friuli. Avec Pignolo et Schioppettino, ce cépage a été sauvé de l'oubli grâce à un règlement CEE introduit en 1978, qui a ajouté ces raisins à celles autorisées à la culture dans la province d'Udine. Le nom 'Tazzelenghe' vient du dialecte frioulan "tacelenghe", qui signifie littéralement «coupe la langue», en raison de l'acidité résiduelle après la fermentation, accentué par l'extraction des tanins obtenue par une macération prolongé qui 24 mois de vieillissement en barriques françaises, parviennent à apprivoiser. Le vin est rouge rubis profond, avec des reflets violacés. Son bouquet est herbacée avec des élégantes notes fruitées. Avec le vieillissement le niveau d'acidité s'adoucit, en révélant un bouquet extrêmement complexe, évolué aux tons de vanille et de cacao.



PINOT GRIGIO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Pinot Grigio est à l'origine un cépage indigène dans le nord de la France. Aujourd'hui il est un vin italien bien connu, typique de la région nord-est de l'Italie où il a remplacé le Pinot Bianco. Dans le vignoble, les grappes de raisins en fleur sont d'un gris-violet qui ressemble la couleur du cuivre. Pinot Grigio est vinifié dans le style alsacien: après la récolte, les raisins passent dans un fouloir qui a pour rôle de faire éclater les baies qui sont pressées par la suite dans des pressoirs horizontaux ou pneumatiques afin d'en extraire doucement le jus. Après le pressurage des raisins, le jus (moût) est stocké en cuves selon la parcelle d'origine. On procède alors au débourageage qui consiste à éliminer de manière statique ou mécanique les particules en suspension (bourbes) susceptibles de conférer au vin des faux goûts. L'arôme est harmonique, intensément fruité et agréable et évolue vers les fruits exotiques, de bananiers et de manguiers. Le goût est sec et propre. L'équilibre d'acidité est remarquables, texturé avec des saveurs des fruits blanc.

CÉPAGE Pinot Grigio
ALCOOL 13 % vol.
POTENTIEL DE GARDE 5 ans



PINOT GRIGIO IGT

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Le Pinot Grigio de Villa Rubini est aussi disponible en version IGT avec le bouchon à vis

CÉPAGE Pinot Grigio
ALCOHOL CONTENT 12.5 % vol.
POTENTIEL DE GARDE 3 ans (avec
bouchon à vis)



RIBOLLA GIALLA

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Ribolla Gialla est un des plus anciens cépages connus au Frioul. Il est typique des collines de l'Est, limitrophes de la Slovénie, d'où il proviens en 1300. Il était un des vins préférés de nobles et de la famille des Habsbourg. Ce vin est jaune paille avec des effets dorés. L'arôme est frais avec des notes de fleurs d'acacia, de miel et de châtaigne. Il a un goût acidulé, frais et vif, mais néanmoins très corsé. La finale est longue durée et élégant.

CÉPAGE: Ribolla Gialla

ALCOOL 13 % vol.

POTENTIEL DE GARDE 5 ans

TOCAI FRIULANO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Tocai Friulano est une variété avec une longue histoire dans la région du Frioul. Le vin est une assemblage de deux cuvées: 60% d'un vignoble placé sur un terrain collinaire et 40% provenant d'une vigne historique, de 70 ans où 3 biotypes de Tocai Friulano sont élevés. La robe du Tocai Friulano est jaune paille avec une lueur d'agrumes. Son bouquet est délicat avec des arômes d'amande et traces de tarte au pommes. En bouche il se présente lisse et intense avec un goût sec et délicate. Le niveau d'acidité est bien équilibré et bénéficie de la vivacité des tons gustatifs et d'un arrière-goût léger et agréable, si typique du Tocai



CÉPAGE Tocai Friulano

ALCOOL 13 % vol.

POTENTIEL DE GARDE 5 ans



CÉPAGE: Picolit
ALCOOL 15 % vol.
POTENTIEL DE GARDE 10 ans

PICOLIT

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Picolit a un héritage noble: il est le cépage le plus ancienne au Frioul. La production est très faible en raison du terrain semi-aride et dure qui ne donne que 4 tonnes par hectare. La récolte a lieu à la fin de l'automne lorsque les raisins sont plus matures. Chaque grappe est cueilli à la main et placé avec soin dans des caisses de bois pour le flétrissement et le séchage qui arrive naturellement sans besoin d'aucun équipement d'aération. Au cours de ce processus, les raisins perdent beaucoup d'eau en déterminant un augmentation de la teneur de sucre. Il est pressé à la mi-décembre et le moût fermente jusqu'à Mars-Avril. Après la fermentation et le vieillissement, on obtient un vin complexe avec une couleur dorée intense. Le bouquet est chaud et délicat avec des notes de fruits exotiques, comme des châtaignes et des pruneaux. En bouche le Picolit est plein et riche, lis, chaleureux et moelleux. La douceur de ce vin se transforme en un arrière-goût légèrement acidulé avec un parfum d'amande longue et persistant.



Propriétaire Renato Cantoni

Les Sélections
SOLY  LEBLANC

renato@clearlyart.net 514 833 9445