# Vignai Da Duline - Friuli

## La référence incontournable du Frioul!

Par Qombucha

Détails de l'offre




## VIGNAI DA DULINE

| | |
|---|---|
| **Pays** | **Contenance** |
| Italie | 75cl |
| **Culture** | **Bouchon** |
| Biologique certifiée depuis 1992 | Liège |

# Vignai Da Duline - Friuli

## La référence incontournable du Frioul!

Par Qombucha

Détails de l'offre




## MALVASIA CHIOMA INTEGRALE 2024

Le nez s'ouvre sur une expression florale raffinée, mêlant jasmin, fleurs d'acacia et une touche d'herbes fines. En bouche, on retrouve une fraîcheur tonique, portée par des agrumes zestés et une texture légère mais enveloppante. La salinité se dessine en filigrane, apportant de l'élan et un côté cristallin qui allonge la finale. Un vin vibrant, énergique, à la fois pur et délicat.

**Couleur**

Blanc

**Appellation**

Friuli Venezia Giulia DOC

**Cépage**

Malvasia Istriana

**Vignoble**

0,53 hectares plantés en 1960

**Typologie des sols**

Calcaire et argiles rouges

**Vinification**

Fermentation en fûts de chêne, levures indigènes, pas d'intrants

**Elevage**

8 mois, 50% en fûts de 1'100 litres âgés de 5 ans et plus, 50% en fûts de chêne de 250 litres âgés de 5 à 15 ans

**Maturité**

Dès aujourd'hui et jusqu'à 2035+

**Degré alcoolique**

13% vol

**Service**

Dégustation à 12°C

**Accords mets & vin**

Carpaccio de saint-jacques au citron vert, linguine alle vongole, ceviche de bar, mozzarella di bufala à l'huile d'olive nouvelle.

# Vignai Da Duline - Friuli

## La référence incontournable du Frioul!

Par Qombucha

Détails de l'offre




## FRIULANO "LA DULINE" 2023

Un cépage signature du Frioul, ici magnifié. Le nez déploie des notes d'amande fraîche, de poire mûre et de fines herbes sauvages, avec une pointe de cire d'abeille. En bouche, le vin conjugue ampleur et précision, avec une texture caressante et une tension minérale qui lui donne beaucoup d'allant. La montée en puissance se prolonge jusqu'à une finale longue, saline et élégante. Un Friulano de grande race, droit et raffiné.

**Couleur**

Blanc

**Appellation**

Friuli Venezia Giulia DOC

**Cépage**

Friulano

**Vignoble**

Planté entre 1920 & 1936

**Typologie des sols**

Terre rouge argilo-calcaire

**Vinification**

Pressurage en grappes entières, fermentation en demi-muids, levures indigènes, pas d'intrants

**Elevage**

11 mois en demi-muids sur lies fines

**Maturité**

Dès aujourd'hui et jusqu'à 2031+

**Degré alcoolique**

12.5% vol

**Service**

Dégustation à 14°C

**Accords mets & vin**

Risotto aux asperges vertes, tagliolini à la truffe blanche, jambon de San Daniele, poulpe grillé aux herbes

# Vignai Da Duline - Friuli

## La référence incontournable du Frioul!

Par Qombucha

Détails de l'offre




## SCHIOPPETTINO “LA DULINE” 2023

Ce cépage autochtone rare s’exprime avec intensité : griotte croquante, petites baies noires, violette et poivre noir. La bouche surprend par son équilibre entre délicatesse florale et structure ferme. Les tanins sont fins mais présents, donnant du relief et une trame droite. L’énergie en bouche, la fraîcheur et le caractère épicé conduisent à une finale vibrante, légèrement poivrée et très persistante. Un vin à la fois original, raffiné et plein de vitalité.

**Couleur**

Rouge

**Appellation**

Venezia Giulia IGT

**Cépage**

Schioppettino

**Vignoble**

Plantés entre 1977 et 2005

**Typologie des sols**

Calcaire et argiles rouges

**Vinification**

Fermentation en fûts de chêne, levures indigènes, pas d’intrants

**Elevage**

11 mois en fûts de chêne de 2 à 8 passages

**Maturité**

Dès aujourd'hui et jusqu'à 2031+

**Degré alcoolique**

12.5% vol

**Service**

Dégustation à 16°C

**Accords mets & vin**

Agnolotti del plin, canard rôti aux épices douces, charcuterie artisanale du Frioul, tajine d’agneau aux pruneaux, pecorino semi-affiné

# Vignai Da Duline - Friuli

## La référence incontournable du Frioul!

Par Qombucha

Détails de l'offre




## MORUS NIGRA 2022

Issu de vieilles vignes de merlot complété de Refosco, ce vin impressionne par sa profondeur. Le nez évoque la mûre sauvage, la prune fraîche, avec des touches de graphite, de cacao et de fines nuances balsamiques. La bouche est dense, texturée, mais garde une superbe énergie, sans aucune lourdeur. Les tanins nobles structurent l'ensemble, tout en laissant s'exprimer une belle fraîcheur interne. La finale est longue, droite, ponctuée d'une touche sanguine et d'une salinité subtile. Un vin de garde, puissant mais élégant.

**Couleur**

Rouge

**Appellation**

Friuli Colli Orientali DOC

**Cépage**

Refosco dal Peduncolo Rosso

**Vignoble**

1,71 hectares plantés entre 1996 et 2005

**Typologie des sols**

Calcaire et argiles rouges

**Vinification**

Fermentation en fûts de chêne, levures indigènes, pas d'intrants

**Elevage**

11 mois en fûts de chêne, 30% de bois neuf, puis 12 mois en bouteilles

**Maturité**

Dès aujourd'hui et jusqu'à 2035+

**Degré alcoolique**

13.5% vol

**Service**

Dégustation à 16°C

**Accords mets/vin**

Côte de bœuf maturée grillée, ragoût de sanglier aux herbes, lasagne alla bolognese, pigeonneau rôti aux champignons, fromages affinés comme le montasio stravecchio ou le parmigiano 36 mois.