

# ANIMO AUTOCTONO

Friuli Colli Orientali  
D.O.C. Rosso



Schioppettino,  
Refosco dal  
Peduncolo Rosso  
e Pignolo



18° C



A mano,  
in cassetta,  
metà di  
settembre



Le Uve Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso e Pignolo vengono vinificate separatamente, La macerazione e la fermentazione del pignolo avvengono in tino troncoconico da 28 hl. Lo Schioppettino viene fermentato in vasche di acciaio con la tecnica del cappello sommerso per 15 giorni.

Con questa tecnica per cui le bucce sono interamente immerse nel liquido, si vuole arrivare al potenziale massimo estrattivo di antociani e polifenoli. Il Refosco dal peduncolo rosso viene fermentato in vasche d'acciaio con follature per i primi gradi alcolici e rimontaggi fino a fine fermentazione alcolica. Si eseguono anche due delestage durante il decorso fermentativo.

Segue poi la svinatura e la torchiatura delle vinacce, sempre in maniera separata, e successivamente avviene il travaso in barrique per quanto riguarda refosco e pignolo e in botte grande da 25 hl per lo Schioppettino. La fermentazione malolattica avviene in legno dove le tre diverse varietà affinano per 18 mesi. Dopo un periodo in bottiglia di 6 mesi, ANIMO viene commercializzato.

## La Storia delle Varietà di ANIMO

Il vitigno **Schioppettino** è un autoctono del Friuli-Venezia Giulia, le cui origini risalgono al medioevo. Citato per la prima volta nel 1282. Il nome Schioppettino deriva dal suo antico nome friulano, "Scopp", il quale è a sua volta da ricondursi al croccare dei suoi acini. Lo Schioppettino, è chiamato anche Ribolla Nera e oggi è il più noto autoctono friulano a bacca nera insieme al Refosco dal Peduncolo Rosso. Nonostante la sua storia millenaria, all'inizio degli anni '70 il vitigno era pressoché estinto a causa delle malattie, Oidio prima e Fillossera poi. Ricomparse in maniera importante a partire dagli anni 80.

Il **Pignolo** è un vitigno a bacca nera. È un vitigno antico, le cui prime notizie risalgono al 1300-1400, su alcune pubblicazioni, e che testimoniano per il Pignolo una diffusione a macchia nella zona collinare di Rosazzo. La presenza delle viti nell'Abbazia di Rosazzo risale alla fine del '700. Nel secolo successivo ci fu un progressivo abbandono del Pignolo, molto sensibile all'oidio e con scarsa vigoria, a vantaggio di varietà più produttive, tanto che alla fine dell'800 il "Pignùl", così chiamato in Friulano, spariva dagli atlanti ampelografici. La passione di alcuni vignaioli friulani ha fatto sì che questo vitigno autoctono si salvasse da una estinzione quasi certa e fu così che si arrivò alla rinascita del Pignolo. Questo accadde nei primi anni '80, ma solo nel 1995 il Pignolo entrò nella DOC Colli orientali del Friuli.

Il **Refosco dal peduncolo rosso** è un vitigno autoctono del Friuli-Venezia Giulia, che deve il suo nome particolare alla colorazione rossa del peduncolo, cioè della base del rachide (raspo). Le origini del Refosco dal Peduncolo Rosso non sono completamente note, ma i riscontri più attuali suggeriscono che sia autoctono dell'area Friulana. L'uva era ben nota nell'antichità e nel primo secolo è stata elogiata dallo scrittore romano Plinio il Vecchio per la qualità del vino prodotto.





## Perché nasce Animo

**Animo** nasce dalla volontà di unire in un solo bicchiere le tre varietà autoctone rosse più rappresentative del Friuli Venezia Giulia. Il Friuli è sempre stata una terra d'unione di popoli e culture che vengono rappresentate dalle diverse sfaccettature delle tre varietà presenti in questo uvaggio.

Lo Schioppettino porta le sue note di spezie e frutti di bosco, il refosco dal peduncolo rosso porta i frutti rossi e l'acidità mentre il pignolo porta la sua tannicità. Si crea quindi un compromesso perfetto dal nome stimolante.

Dire "Animo!" è la volontà di una persona di incoraggiare il suo interlocutore, lo scopo di questo nome è lo stesso, incoraggiare ad apprezzare qualcosa di diverso, di nuovo. Un sinonimo di animo è coraggio-audacia, doti che ha, solo chi sceglie di mettersi in gioco. Nel nostro caso lo facciamo con un CRU che ha l'obiettivo d'imporsi come tra i più rappresentativi dell'azienda e del territorio da cui deriva. Animo è un vino ottenuto con 100% di varietà prodotte in collina all'interno della DOC Friuli Colli Orientali. In maniera più empatica si può dire che queste uve derivano da un territorio che tramite gli occhi riempie l'animo da quanto è suggestivo e affascinante.

**Animo è autoctono**, composto al 100% da vitigni autoctoni che rappresentano da centinaia di anni il territorio. Sono uve quasi scomparse e poi riscoperte da uomini e donne che avevano nell'elevazione e promozione del proprio territorio un obiettivo di vita.

Da questi sforzi nasce nel 2024 **Animo Autoctono** per dare la giusta ricompensa a questi sacrifici tramandanti di generazione in generazione.