



Castello di Spessa



ES DREHT SICH ALLES UM DEN WEIN
ROMANTIK LIEGT IN UNSERER NATUR



*I nostri vini nascono dove il sole
segue le onde di quelle colline
che una volta erano mare e dove
il fiume plasma il territorio col
suo incessante scorrere.*

*Unsere Weine entstehen dort,
wo die Sonne den Wellen jener
Hügel folgt, die einst das Meer
waren, und wo der Fluss mit
seinem unaufhörlichen Fluss das
Land formt.*



Castello di Spessa



ALLA FINE DEGLI ANNI 70 L'IMPRENDITORE FRIULANO LORETTO PALI ACQUISTA L'AZIENDA VINICOLA IN LOCALITÀ BOATINA A CORMONS, CON 70 ETTARI NELLA DOC FRIULI ISONZO. NEL 1987 DIVENTA PROPRIETARIO DI CASTELLO DI SPESSA, TENUTA VINICOLA DEL COLLIO GORIZIANO CON 28 ETTARI DI VIGNE SULLE COLLINE DI CAPRIVA DEL FRIULI. NEI DECENNI CREA UN ELEGANTE GOLF WINE RESORT & SPA, CON UN CAMPO DA GOLF A 18 BUCHE, 3 RISTORANTI, CAMERE E APPARTAMENTI E VINUM SPA DEDICATA ALLA VINOTERAPIA.

ENDE DER 70ER JAHRE KAUFTE DER UNTERNEHMER LORETTO PALI DAS WEINGUT „LA BOATINA“ IN CORMONS MIT 70 HEKTAR LAND IM DOC-GEBIET FRIULI ISONZO.

1987 ERWIRB ER DANN DAS CASTELLO DI SPESSA MIT SEINEM ANWESEN UND SEINEN 28 HEKTAR GROSSEN WEINBERGEN IN DEN HÜGELN VON CAPRIVA DEL FRIULI IM COLLIO-GEBIET IN DER NÄHE VON GORIZIA. IM LAUFE DER JAHRE SCHUF ER DANN EIN ELEGANTES GOLF-WEIN-RESORT & SPA MIT EINEM 18-Loch-GOLFPLATZ, 3 RESTAURANTS, ZIMMERN, APARTMENTS UND DEM VINUM SPA, DAS SICH AUF DIE WEINTHERAPIE KONZENTRIERT.

DOC ECCELLENTI PER VINI ECCELLENTI
AUSGEZEICHNETE DOC GEBIETE FÜR AUSGEZEICHNETE WEINE



COLLIO

28 ETTARI/HA

IL COLLIO HA UN TERRENO, CHIAMATO PONCA, RICCO DI MARNA E ARENARIA CHE DONA AI VINI CREMOSITÀ STRUTTURA, LONGEVITÀ.

DER BODEN VON COLLIO, GENANNT „PONCA“, BESTEHT AUS MERGEL UND SANDSTEIN, WODURCH CREMIGE, PERFEKT STRUKTURIERTE UND LANGLEBIGE WEINE ENTSTEHEN.

ISONZO

70 ETTARI/HA

IL TERRENO DELL'ISONZO È RICCO DI FERRO, ALLUMINIO E SASSI. NE DERIVANO VINI MINERALI, ELEGANTI, VERTICALI E PARTICOLARMENTE LONGEVI.

DAS LAND IM ISONZO-GEBIET IST REICH AN STEINEN UND MINERALIEN, DARUNTER EISEN UND ALUMINIUM. DIE WEINE SIND MINERALISCH, ELEGANT, VERTIKAL UND BESONDERS LANGLEBIG.

UN NUOVO STILE PER I VINI DEL COLLIO

NEL 2014 LORETTO PALI LANCIA UN NUOVO STILE PER I VINI DEL COLLIO, CONSAPEVOLE CHE LA TENDENZA INTERNAZIONALE CHIEDE VINI PIÙ FRESCI E MINERALI. CON L'ENOLOGO ENRICO PATERNOSTER, PROVENIENTE DAL TRENTINO ALTO ADIGE, UNISCE COSÌ FRESCHEZZA E RAFFINATEZZA A STRUTTURA E LONGEVITÀ.

EIN NEUER STIL FÜR DIE WEINE AUS DEM COLLIO

IM BEWUSSTSEIN DES INTERNATIONALEN TRENDS ZU IMMER FRISCHEREN UND ELEGANTEREN WEINEN LANCIERT LORETTO PALI 2014 EINEN NEUEN STIL VON COLLIO-WEINEN. DER AUS DEM TRENTINO-SÜDTIROL STAMMENDE ÖNOLOGE ENRICO PATERNOSTER VERBINDET FRISCHE, ELEGANZ, STRUKTUR UND LANGLEBIGKEIT.

LE ECCELLENZE DEL CONTE
DIE AUSWAHL DES GRFITS





SAN SERFF BIANCO DOC COLLIO

Un vino di eccezionale potenza, struttura ed eleganza. Grande complessità olfattiva. Dominano gli aromi fruttati maturi, perfettamente integrati ai sentori vanigliati tostati. Al palato è pieno, ampio e corposo. Il finale, particolarmente sapido e fresco, conferisce una grande eleganza. Servire a 12°C.

Ein außergewöhnlich kraftvoller, strukturierter und eleganter Wein mit einem komplexen Bouquet, das von Noten reifer Früchte und Vanille dominiert wird.

Am Gaumen ist er breit, vollmundig und äußerst elegant, mit einem mineralischen und frischen Abgang.

Serviertemperatur: 12 °C.



SAN SERFF ROSSO DOC COLLIO

Colore rubino intenso con note granate. Ampio e avvolgente, al naso evidenzia sentori di frutta matura, in particolare ciliegia e ribes sotto spirito, su fondo speziato, dalla liquirizia, alla vaniglia al cacao. Struttura calda e decisa, con tannini morbidi e persistenza lunga e fruttata. Servire a 18°C.

Tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Am Gaumen breit und vollmundig. In der Nase warm mit Noten von reifen Früchten, insbesondere Kirschen und Johannisbeeren, sowie würzigen Untertönen von Lakritz, Vanille und Kakaopulver. Warm und vollmundig, mit weichen Tanninen und fruchtigem Abgang. Bei 18 °C servieren.



AMADEUS VSQ BRUT MILLESIMATO

Perlage finissimo ed elegante; colore giallo leggermente dorato con brillanti riflessi verdognoli; naso suadente ed articolato dal floreale all'agrumato su fondo minerale. Al gusto si impone per la pienezza e la ricchezza della struttura, unite a un fine bocca sapido-salato con piacevole nervo acido. Servire a 8°C.

Sehr feine und elegante Perlage; hellgoldgelbe Farbe mit leuchtend grünlichen Reflexen; überzeugend und gut strukturiert in der Nase, von blumig bis zitrusartig auf mineralischem Grund. Er zeichnet sich durch seine Fülle und Reichhaltigkeit der Struktur aus, kombiniert mit einem delikaten würzig-salzigen Mundgefühl mit einer angenehmen Säure am Gaumen. Bei 8 °C servieren.

I VINI DEL COLLIO
COLLIO-WEINE





SANTAROSA PINOT BIANCO DOC COLLIO

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto è ricco e concentrato, in evidenza sentori di frutta matura tropicale accompagnati da note floreali dolci. Al gusto è grasso, salato e straordinariamente armonico. Servire a 12°C.

Der Wein hat eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Der Duft ist reichhaltig und vollmundig und hat Noten von exotischen Früchten und süßen Blüten. Der Geschmack ist vollmundig und würzig, und der Gaumen öffnet sich mit außergewöhnlicher Harmonie. Bei 12 °C servieren.



RASSAUER FRIULANO DOC COLLIO

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. Profumo particolarmente complesso, si articola tra note fruttate di pesca e albicocca e sfumature floreali e minerali. Grande volume al gusto, giusta tensione acidica che dona notevole persistenza. Servire a 12°C.

Der Wein hat eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Die Nase ist komplex mit fruchtigen Nuancen von Aprikosen und Pfirsichen, zusammen mit blumigen und mineralischen Noten. Sein Geschmack ist gut ausgewogen; er präsentiert die richtige Geschmacksspannung, die lange anhält. Bei 12 °C servieren.



SEGRÉ SAUVIGNON DOC COLLIO

Colore giallo paglierino, con netti riflessi verdognoli. Il profumo è intenso ed ampio. Si intrecciano con equilibrio sentori di erbe aromatiche, floreali e fruttato-agrumate. Al gusto è ricco ma con ritorno piacevolmente succoso-fruttato. Servire a 12°C.

Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Das Bouquet ist intensiv und reichhaltig.

Der Duft ist ausgewogen mit aromatischen Kräutern, blumigen und zitrusartigen Nuancen.

Der Geschmack ist reichhaltig mit einem angenehmen fruchtigen Abgang.

Serviertemperatur: 12 °C.



JOY PINOT GRIGIO DOC COLLIO

Colore leggermente rosato. Naso caratteristico con note fruttate di pera matura e melograno. In bocca è asciutto, di buona sapidità e struttura, armonico, ampio con ricordi di frutta rossa. Servire a 12°C.

Zwiebelschale leicht gefärbt; in der Nase fruchtige Noten von reifer Birne und Granatapfel. Am Gaumen trocken, mit gutem Geschmack und guter Struktur, harmonisch, vollmundig mit Anklängen von roten Früchten. Serviertemperatur 12 °C.



YELLOW HILLS RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO

Antica varietà autoctona del territorio friulano. Di colore giallo paglierino brillante. Caratterizzata al naso da spiccati aromi floreali. Il gusto è delicato. Ampia persistenza gustativa. Servire a 12°C.

Eine alte autochthone Rebsorte, die das Weinerbe Friauls bereichert. Gelbe Farbe. In der Nase duftet er nach Wildblumen. Sein Geschmack ist delikat und hat einen sehr langen Abgang. Serviertemperatur: 12 °C.



CASANOVA PINOT NERO DOC COLLIO

Colore rubino brillante. Il profumo è ampio con sentori che ricordano i piccoli frutti rossi con piacevoli sensazioni speziate.

Al palato i tannini sono fitti e vellutati, il fine bocca è fruttato ed elegante.

Servire a 18°C.

Leuchtende rubinrote Farbe.

Das Bouquet ist reichhaltig mit Noten von Himbeere und würzigen Anklängen.

Am Gaumen ist er harmonisch und samtig, mit einem fruchtigen und eleganten Abgang.

Serviertemperatur: 18 °C.



TORRIANI MERLOT DOC COLLIO

Profumo intenso e profondo, spiccano le note di frutto maturo rosso e nero, dalla ciliegia alla mora. Strutturato ed avvolgente al gusto in un complesso armonico ed elegante. Servire a 18°C.

Die reichhaltige, sehr intensive, elegante Nase zeigt Noten von reifen roten und schwarzen Früchten, von Kirsche bis Brombeere. Füllende Struktur am Gaumen und ein komplexer, eleganter Abgang. Serviertemperatur: 18 °C.

I VINI DELLA LINEA CLASSICA
UNSERE KLASSISCHE WEINLINIE





FRIULANO DOC FRIULI ISONZO

Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al profumo presenta un bouquet floreale e fruttato con sottofondo di glicine e di rosa. In bocca è grasso, morbido, complesso e chiude con una nota fresca e sapida. Servire a 12°C.

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfalten sich Noten von Blumen und Früchten mit Untertönen von Glyzinien und Rosen. Am Gaumen ist er reichhaltig, geschmeidig, komplex und endet mit einer aromatischen Note.
Serviertemperatur: 12 °C.



PINOT GRIGIO DOC FRIULI ISONZO

Colore paglierino dorato.
All'olfatto è caldo, intenso
e complesso, con sentori di
pera matura, fiori d'acacia ed
una lieve nota finale di crosta
di pane. Al palato è pieno
ed armonico con una buona
persistenza aromatica.
Servire a 12°C.

*Goldgelbe Farbe.
Die Nase ist duftend, intensiv und
komplex mit Noten von reifer
Birne und Akazienblüten, die in
einem zarten Hauch von
Brotkruste ausklingen.
Der elegante, harmonische
Gaumen hat eine gute
aromatische Länge.
Bei 12 °C servieren.*



SAUVIGNON DOC ISONZO FRIULI

Colore giallo paglierino.
All'olfatto è intenso, dai tipici
sentori di peperone verde, foglia
di pomodoro e pesca. Al palato
è elegante, particolarmente
sapido e delicatamente acidulo.
Servire a 12°C.

*Strohgelbe Farbe. Die Nase ist
dicht und hat Noten von
grüner Paprika,
Tomatenblättern und Pfirsich.
Am Gaumen ist er elegant,
aromatisch und leicht
säuerlich.
Bei 12 °C servieren.*



RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA

Di colore giallo paglierino brillante è caratterizzata al naso da spiccati aromi floreali. Il gusto è delicato, fresco con piacevole persistenza aromatica. Servire a 12°C.

*Strohgelbe Farbe.
In der Nase duftet er nach blumigen Nuancen.
Am Gaumen ist er zart und frisch und hat einen lang anhaltenden Geschmack. Bei 12 °C servieren.*



CHARDONNAY DOC FRIULI ISONZO

Colore giallo paglierino brillante. Profumi netti ed intensi, si evidenziano note di mela, frutta esotica e vaniglia. In bocca si espande morbido e vellutato, con buona freschezza e sapidità. Servire a 12°C.

Leuchtende strohgelbe Farbe. Die gut definierte, konzentrierte Nase zeigt Noten von Apfel, tropischen Früchten und Vanille. Am Gaumen ist er geschmeidig mit großer Frische und Geschmack. Bei 12 °C servieren.



MERLOT DOC FRIULI

Colore rosso rubino.
L'affinamento in botti grandi di Slavonia per alcuni mesi armonizza le sensazioni fruttate con le note balsamico-speziate. Al gusto è vellutato con evidenti note di amarena, mora e mirtillo. Calore ed eleganza sono le caratteristiche principali di questo grande vitigno. Servire a 18°C.

Der rubinrote Wein reift in großen slawonischen Eichenfässern und offenbart fruchtige Aromen mit würzigen und balsamischen Noten. Am Gaumen ist er weich und harmonisch mit Noten von saurer Schwarzkirsche, Brombeere und Heidelbeere. Dieser Wein zeichnet sich durch Eleganz und Wärme aus. Bei 18 °C servieren.



CABERNET SAUVIGNON DOC FRIULI

Colore rosso rubino intenso. Il vino, affinato in botti grandi di Slavonia per alcuni mesi, presenta un bouquet pieno e fragrante con delicati profumi di lampone, ribes con accenni floreali. Di buona struttura con tannini ben integrati. Fine bocca piacevolmente fruttato e speziato. Servire a 18°C.

*Tiefes Rubinrot.
Der Wein reift einige Monate lang
in großen slawonischen
Eichenfässern.
Er präsentiert sich mit einem
reichhaltigen und duftenden
Bouquet mit zarten Noten von
Himbeeren, Johannisbeeren und
Blumen. Ein gut strukturierter,
ausgewogener Wein. Fruchtig
und würzig am Gaumen.
Serviertemperatur: 18 °C.*



PERTÉ

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori floreali di biancospino e pesca bianca. Il gusto è delicato e fresco con piacevole persistenza aromatica. Servire a 6/8°C.

Zart strohgelbe Farbe mit winzigen, lang anhaltenden Perlen. Konzentrierte Nase nach Weißdorn und weißem Pfirsichblüten. Am Gaumen subtil und frisch mit einem attraktiven aromatischen Nachhall. Bei 6/8 °C servieren.



LE NOSTRE GRAPPE
UNSERE GRAPPAS





GRAPPA RISERVA DEL CONTE LUDOVICO DI SPESSA

Frutto del distillato delle vinacce di Merlot e Cabernet Sauvignon, invecchiata per quasi vent'anni in barrique di Allier, la grappa Riserva del Conte è ricca e vellutata in bocca, conferma le sfumature aromatiche con sentori di frutta matura, cioccolato e uva passa.

Er ist das Ergebnis der Erfahrung des Weinguts bei der Destillation seiner besten Merlot- und Cabernet Sauvignon-Trester. Er reift fast 20 Jahre lang in Allier-Barriques.

Die Nase von reifen Früchten, Schokolade und Rosinen findet sich auch am reichen, samtigen Gaumen wieder.



BRANDY CASANOVA X.O.

Il Brandy Casanova è il risultato della distillazione in alambicchi a vapore di eccellenti vini bianchi del Collio. Invecchiato per oltre 40 anni in botti di rovere, presenta un bouquet elegante con ampie sfumature balsamiche che denotano la sua permanenza in legno. Di colore mogano con riflessi dorati, in bocca è ricco e vellutato con note tostate e di vaniglia.

Der Casanova Brandy wird in Dampfdestillierapparaten aus ausgezeichneten Weißweinen aus dem Collio-Gebiet destilliert. Er reift über 40 Jahre lang in Fässern, wodurch er ein elegantes Bouquet mit vollmundigen Balsamico-Noten erhält, die von seiner zufriedenstellend langen Lagerung in Eichenfässern zeugen. Seine satte Mahagonifarbe mit goldenen Reflexen wird von einem komplexen, samtigen Geschmack mit Noten von Toast und Vanille begleitet.



GRAPPA LA DECANA

Grappa Friulana stravecchia ottenuta dalla selezione di vinacce rosse del Collio. L'invecchiamento avviene dai 3 ai 5 anni in botti di rovere. Il profumo ricorda delicati sentori di agrumi, liquirizia, legno, frutta matura, resina e ginepro.

Grappa Friulana Stravecchia, destilliert aus einer Auswahl roter Trester aus dem Gebiet Collio. 3–5 Jahre in Barriques gereift, in der Nase zarte Noten von Zitrusfrüchten, Lakritz, Eiche, reifen Früchten, Holzharz und Wacholder.



GRAPPA LA DELICATA

Grappa ottenuta da vinacce fresche e morbide di uve bianche, in alambicchi a vapore seguendo l'antica tradizione friulana. Profumo elegante e fresco, al gusto morbida, delicata e fruttata. Perfetta a fine pasto come digestivo.

Grappa Friulana Stravecchia, destilliert aus einer Auswahl roter Trester aus dem Gebiet Collio. 3–5 Jahre in Barriques gereift, hat er in der Nase zarte Noten von Zitrusfrüchten, Lakritz, Eiche, reifen Früchten, Holzharz und Wacholder. Grappa aus weichen, frischen Trester weißer Trauben, destilliert in Dampfkesseln nach alter friaulischer Tradition. Die elegante, erfrischende Nase nach Trauben wird von einem weichen, delikaten, fruchtigen Gaumen begleitet. Perfekt als Digestif nach dem Essen.



GRAPPA LA DECISA

Grappa ottenuta da vinacce fresche e morbide di uve bianche e rosse, in alambicchi a vapore seguendo l'antica tradizione friulana. Profumo di uva intenso ed avvolgente, al gusto vigorosa, decisa ed aromatica. Ottima anche per la correzione del caffè.

Hergestellt aus weichen, frischen Trestern roter und weißer Trauben, die nach alter friaulischer Tradition in Dampfdestillierkolben destilliert werden. Die konzentrierte, durchdringende Nase wird von einem selbstbewussten, kräftigen, aromatischen Gaumen begleitet. Auch hervorragend in Kaffee.





FOLGEN SIE UNS!

 @castellodispessawines

 @castellodispessawines

 Castello di Spessa Golf Wine Resort & SPA



WWW.CASTELLODISPESSA.IT/SHOP

La comodità di ricevere direttamente a casa i nostri vini

Erhalten Sie unsere Weine direkt nach Hause geliefert

The convenience of receiving our wines directly at home

CASTELLO DI SPESSA GOLF WINE RESORT & SPA
VIA SPESSA 1
34070 - CAPRIVA DEL FRIULI (GO)
TEL. +39 0481 808124 +39 0481 60445
EMAIL. INFO@CASTELLODISPESSA.IT
WWW.CASTELLODISPESSA.IT

Per informazioni nutrizionali e ingredienti può contattarci al numero di telefono e all'indirizzo mail.

Für Informationen zu Nährwerten und Inhaltsstoffen können Sie uns unter der Telefonnummer und E-Mail-Adresse kontaktieren.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

