



Castello di Spessa

Capriva del Friuli - Italy
www.castellodispessa.it

LA STORIA



Nel 1979, l'imprenditore friulano Loretto Pali entrò nel mondo del vino acquistando una piccola tenuta nel paese di Cormòns, nel cuore del Friuli Venezia Giulia.

Fin dall'inizio si è dedicato con passione e determinazione alla produzione di vini di qualità, impegnato a valorizzare l'identità e il potenziale del terroir locale.

La sua visione e il suo spirito imprenditoriale lo hanno portato, nel 1987, a compiere un passo decisivo con l'acquisizione della storica tenuta Castello di Spessa.

Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta costantemente, investendo continuamente sia nella gestione dei vigneti che nelle tecniche di vinificazione.

Oggi, i nostri 100 ettari di vigneti si estendono su due prestigiose denominazioni: Collio DOC e Friuli Isonzo DOC. Da queste terre produciamo vini che esprimono appieno il carattere e la diversità della nostra regione.

La nostra filosofia enologica è quella di valorizzare i tratti distintivi di ogni singolo vigneto e di ogni annata, cogliendo l'autentica ricchezza e le sfumature dei terroir friulani.

LA VISIONE

Crediamo nella bellezza della terra e nella magia del vino come sua espressione più profonda. Ecco perché ci impegniamo ogni giorno a coltivare i nostri vigneti con cura e rispetto per la natura, per preservare e condividere l'anima del nostro terroir.

Ogni grappolo d'uva, ogni sorso dei nostri vini, riflette una passione profondamente radicata e un legame indissolubile con questa terra. Ma il vino non è solo un prodotto: è un'esperienza, una storia da raccontare, un momento da vivere e condividere. Il nostro obiettivo è rendere ogni visita alla nostra tenuta un viaggio dei sensi, un'immersione indimenticabile nel mondo del vino. Accogliamo gli ospiti con calore e sincerità, perché crediamo che ogni momento trascorso nella nostra cantina o tra le mura storiche della nostra tenuta debba diventare un ricordo prezioso.



Collio Terroir

La zona del Collio, situata vicino al confine con la Slovenia, è una delle regioni vinicole più prestigiose non solo del Friuli Venezia Giulia, ma di tutta Italia per quanto riguarda i grandi vini bianchi.

Qui, dolci colline si ergono tra i 120 e i 250 metri sul livello del mare, ospitando circa 1.300 ettari di vigneti: un mosaico di appezzamenti che danno vita a vini di notevole eleganza e complessità.

Il segreto di questa terra risiede nel suo terreno unico: la Ponca, un misto stratificato di marna e arenaria che conferisce una marcata sapidità e mineralità, esaltando la purezza espressiva di ogni vitigno.

Grazie a queste condizioni pedoclimatiche distintive, i vini del Collio vantano un eccezionale potenziale di invecchiamento, evolvendo con grazia nel tempo con profondità e finezza aromatica.



Isonzo Terroir



Poco più a sud, la zona dell'Isonzo si estende lungo il fiume da cui prende il nome, un corso d'acqua che ha modellato il paesaggio e influenzato il microclima locale.

I terreni qui presentano una struttura caratteristica: uno strato superficiale di terra rossa, ricca di minerali, e uno strato più profondo composto da argilla e pietra. Questi elementi conferiscono ai vini freschezza, equilibrio e una notevole bevibilità.

Se i vini del Collio sono noti per la loro intensità e il potenziale di invecchiamento, l'Isonzo si distingue per la produzione di vini vivaci e verticali, pensati per essere gustati giovani.

Due anime distinte, unite da un'unica, grande tradizione enologica, capace di esprimere, in ogni bicchiere, la bellezza e la ricchezza di questa terra.

AWARDS



JAMESSUCKLING.COM 



Doctor  Wine
GUIDA ESSENZIALE
AI VINI D'ITALIA



vino[®]
w ay
SELECTION

v 1 t a e
LA GUIDA VINI

IVINI^{DI}
VERONELLI

LE ECCELLENZE

La nostra linea di punta Eccellenze è la nostra collezione di vini nati dal tempo: un tempo lungo e paziente dedicato all'invecchiamento.

Solo attraverso questo processo raggiungono la loro espressione più autentica e prestigiosa, evolvendosi in eleganza, complessità e armonia.

Lo stesso tempo che li ha plasmati scorre da secoli tra le mura del Castello, silenzioso custode di bellezza e memoria.



AMADEUS
Brut
Metodo Classico



SAN SERFF BIANCO
Collio Bianco
DOC Collio



SAN SERFF ROSSO
Collio Rosso
DOC Collio



LINEA COLLIO - LA SELEZIONE



SANTAROSA
Pinot Bianco DOC Collio

RASSAUER
Friulano DOC Collio

SEGRE'
Sauvignon DOC Collio

JOY
Pinot Grigio DOC Collio

YELLOW HILLS
Ribolla Gialla DOC Collio



CASANOVA
DOC Collio

TORRIANI
Merlot DOC Collio



LINEA CLASSICA



PERTE'
Ribolla Gialla Brut
Metodo Charmat



CHARDONNAY
DOC Friuli Isonzo

FRIULANO
DOC Friuli Isonzo



CABERNET SAUVIGNON
DOC Friuli

MERLOT
DOC Friuli

SAUVIGNON
DOC Friuli Isonzo

PINOT GRIGIO
DOC Friuli Isonzo

RIBOLLA GIALLA
IGT Venezia Giulia



GRAPPE & SPIRITI



RISERVA DEL CONTE GRAPPA

È il frutto dell'esperienza della tenuta nella distillazione delle migliori vinacce di Merlot e Cabernet Sauvignon. Viene invecchiato in barrique di Allier per quasi 20 anni. Il profumo di frutta matura, cioccolato e uvetta trova eco nel palato ricco e vellutato.

CASANOVA X.O. BRANDY

Il brandy Casanova viene distillato in alambicchi a vapore a partire da eccellenti vini bianchi della zona del Collio. Affinato in botte per oltre 40 anni, presenta un profumo elegante con note balsamiche intense che testimoniano il suo lungo e appagante periodo di invecchiamento in rovere. Il suo ricco colore mogano con riflessi dorati è accompagnato da un palato complesso e vellutato con note di pane tostato e vaniglia.

LA DECANA GRAPPA

Grappa Friulana Stravecchia, distillata da una selezione di vinacce rosse provenienti dalla zona del Collio. Invecchiata in barrique per 3-5 anni, al naso presenta delicati sentori di agrumi, liquirizia, rovere, frutta matura, resina di legno e ginepro.

LA DELICATA GRAPPA

Grappa ottenuta da vinacce di uve bianche fresche e morbide, distillate in alambicchi a vapore secondo l'antica tradizione friulana. Il profumo elegante e rinfrescante di uva è accompagnato da un gusto morbido, delicato e fruttato.

LA DECISA GRAPPA

Ottenuto da morbide vinacce fresche di uve rosse e bianche, distillate in alambicchi a vapore secondo l'antica tradizione friulana. Il profumo intenso e avvolgente è accompagnato da un gusto deciso, vigoroso e aromatico. Ottimo anche nel caffè.



Riserva del Conte

Brandy Casanova X.O.

La Decana

La Delicata

La Decisa

COME RAGGIUNGERCI

Aeroporto di Trieste

Aeroporto e stazione ferroviaria

16 km

Durata:

circa 15-20 minuti in auto

Aeroporto Marco Polo - Venezia

130 km

Durata:

circa 1 ora e 30 minuti in auto



CONTATTI

CASTELLO DI SPESSA GOLF WINE RESORT & SPA

Via Spessa, 1 - 34070 Capriva del Friuli (GO) - Italy

T. +39 0481 808124

marketing@castellodispessa.com

www.castellodispessa.it

FOLLOW US

 @castellodispessawines

 @castellodispessawines

 Castello di Spessa Golf Wine Resort & SPA



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



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

