

### Di padre in figlio, da quattro generazioni...

**La Tradizione** La famiglia Vitas é impegnata da 4 generazioni nel mondo del vino. Nel rispetto delle più antiche tradizioni si producono grandi vini friulani. La ricerca della qualità si tramanda da padre in figlio coniugando tradizione e tecnologia.

**L'Azienda** Di proprietà sin dal 1937 è situata a Strassoldo, zona notoriamente conosciuta come D.O.C. FRIULI AQUILEIA. Consta di una superficie totale di 43 ettari dei quali 11 a vigna ed é gestita direttamente da Roberto Vitas il quale si occupa di tutte le fasi, dalla produzione alla commercializzazione di 80.000 bottiglia all'anno.

**La Cantina** L'uso di moderne attrezzature, come la dotazione di sole vasche inox, l'adozione di accurate tecnologie e la fermentazione a temperatura controllata, consentono ai vini il conseguimento di quell'elevato livello qualitativo che da sempre é il primario obiettivo aziendale.

**I Vigneti** Grande é la cura dedicata alle vigne, studiate in relazione ai classici terreni del territorio. Le uve vantano ottime caratteristiche ottenute grazie a drastiche potature, all'abbattimento delle rese in vendemmia e ad una continua cura dei vitigni, da sempre coltivati applicando metodi tradizionali ad impianti di moderna concezione.

**Il Clima** L'influenza del mare, i venti caldi di scirocco, le tramontane asciutte, un sole amico, una temperatura media di 14 gradi e l'assenza di gelo notturno contribuiscono a creare il microclima ideale per la coltivazione della vite.

## **Friulano di Aquileia: un gran vino**

Scritto da Vanni Berna  
Sabato 05 Giugno 2010 08:08

---

**La Terra** Il terreno é il classico Magredis del Friuli, argilloso organico e marnoso arenaceo, perfetto per la vite.

**L'Ambiente** Presa coscienza dell'importanza dell'ambiente, l'azienda si avvia verso l'uso di materiali riciclati e che si possono riciclare (cartoni, etichette, depliant, ecc.). Per quanto riguarda la difesa fitosanitaria dei vigneti, l'uso di prodotti chimici é limitato ai periodi più adatti e alle dosi strettamente necessarie preferendo, ove possibile, l'uso di prodotti naturali, composti biologici e concimi naturali.

**Vino degustato:** Friulano 2009 Aquileia

**Tipologia:** Bianco D.O.C.

**Uve:** Friulano 100%

**Gradazione:** 13%

**Affinamento:** Acciaio

**Bottiglie prodotte:** 4.000

**Esame Visivo:** Colore Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

## **Friulano di Aquileia: un gran vino**

Scritto da Vanni Berna  
Sabato 05 Giugno 2010 08:08

---

**Esame olfattivo:** Eccellente l'impatto olfattivo, note floreali, fruttate e tostate, è ricco di sapore e aromi, i profumi sono freschi, molto piacevoli, ricordi di fiori di campo, fiori di acacia, mela, timo e miele e evidenti note di mandorla amara.

**Esame gustativo:** Vino secco, con una buona acidità, buona morbidezza, con un buon equilibrio e una giusta mineralità.

**Abbinamento:** Tradizionale vino Bianco friulano adatto come aperitivo e tutto pasto. Si abbina a antipasti, minestre (orzo e fagioli) (crema di ceci e San Daniele), piatti di pesce e carni bianche.

**Stato evolutivo:** Pronto

**Prezzo di vendita al pubblico in negozio:** € 7,90 - € 9,00.

**Dove acquistarlo online:**

Migliore prezzo € 7,35 nel sito [Enoteca on line Le Cantine Dei Dogi](#) .

**Punteggio:** 85/100

**Conclusione:** Il vino Friulano degustato ha un eccellente impatto olfattivo e un buon esame gustativo.

## **Friulano di Aquileia: un gran vino**

Scritto da Vanni Berna  
Sabato 05 Giugno 2010 08:08

---

È stato 1° Classificato alla 49° edizione "Rassegna del vino di Aquileia".

Decisamente ottimo il rapporto prezzo-qualità.

Complimenti!