VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

2022

VILLANOVA

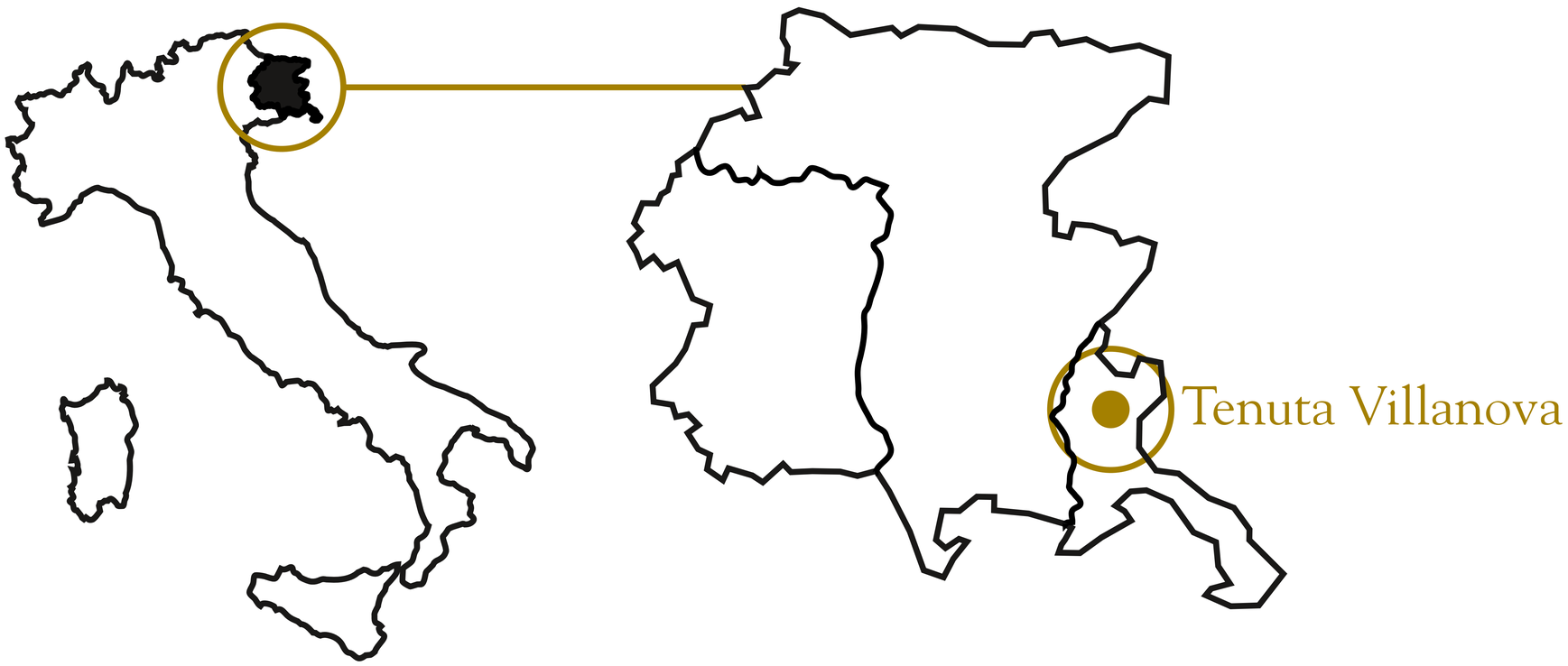
PIÙ VITE, DAL 1499

DOVE SIAMO / L'AZIENDA / LA RINASCITA / TOP WINES / LINEA COLLIO / LINEA ISONZO

VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

LA NOSTRA TERRA, LE NOSTRE VITE



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

L'AZIENDA

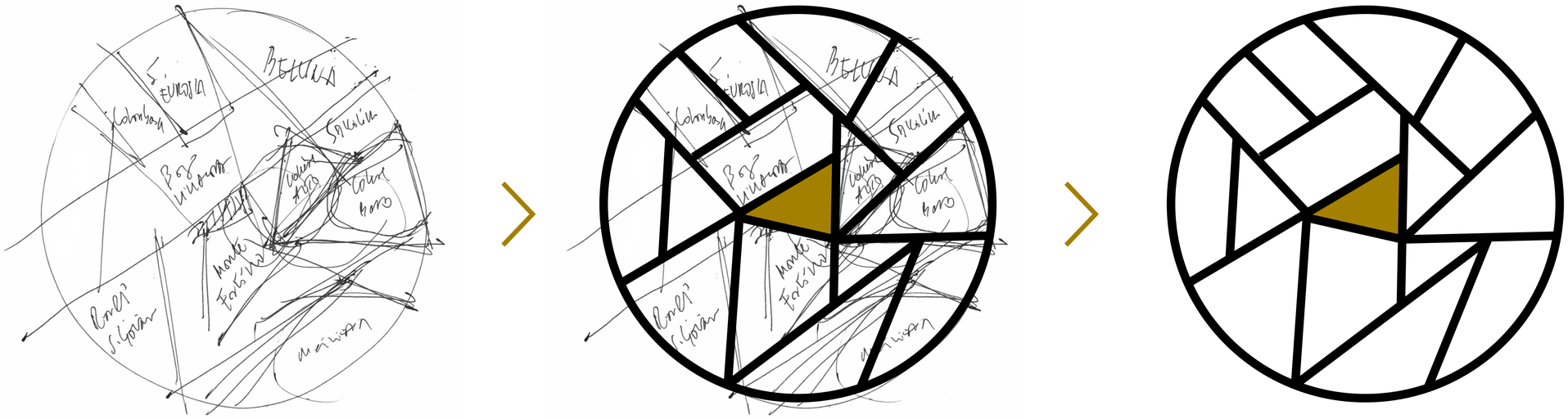
Fondata nel 1499, la Tenuta Villanova è oggi la realtà vitivinicola più longeva del Friuli Venezia Giulia. La proprietà si estende per circa **200 ettari**, dalle alte rive dell'Isonzo fino ai rilievi del Collio, producendo eccellenze sia nel settore enologico che nella distillazione.

Nel 1932 l'azienda viene acquisita da Arnaldo Bennati ed oggi è amministrata dalla moglie, Giuseppina Grossi, coniugando sapientemente il rispetto della tradizione all'entusiasmo per il futuro enologico.

VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

UN LOGO, UN MONDO: IL NOSTRO.



Dal ridisegno della vecchia mappa della Tenuta,
è nato il nostro nuovo mondo, un logo unico ed iconico
che racchiude l'amore e il rispetto per tutti **i nostri vigneti,**
che sono i nostri gioielli più preziosi, da sempre.
Al centro di tutto, come nella realtà, è posizionato
il nostro cuore pulsante: **la nostra azienda.**

TOP WINES
VILLANOVA

VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

TOP WINES VILLANOVA

Valore nel tempo.

Tre vini iconici, custodi della preziosità di Tenuta Villanova. In “**Fraia**” (“Festa”, nel nostro dialetto) esplode la potenza dei frutti di bosco grazie al carattere del Refosco dal Peduncolo Rosso;

“**1499**” esprime il carattere della “Ponca” di origine eocenica, la marna che regala a questo uvaggio bianco eleganza e mineralità uniche.

Malvasia macerata è puro terroir: elegante, di grande lunghezza e struttura, bianco da invecchiamento, evoluzione del monovitigno nel tempo.

TOP WINES
VILLANOVA

VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

1499

Fraia

Malvasia

1499

BIANCO DOC COLLIO 2018

Terreno
Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva
Dalle migliori selezioni delle nostre uve del Collio.

Sistema di allevamento
Guyot

Prima annata prodotta
2018

Alcool
12,5% vol

Acidità totale
5,00 g/l

Vendemmia
Manuale

Affinamento
Il vino viene vinificato ed effettua la fermentazione malolattica in acciaio, per poi essere assemblato in vasche di cemento con bâtonnages per 12 mesi.

Shelf life
Da 6 a 8 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo
Sughero naturale monopezzo.

Note degustative
Il colore è giallo dorato carico. Profumo delicato che esprime l'aromaticità dei vini che lo compongono. Il sapore è morbido, vivace e fresco.

Accostamenti gastronomici
Ottimo con antipasti, piatti e risotti a base di gamberi con verdure ed erbe aromatiche, zuppe di crostacei o pesce.
Temperatura consigliata di servizio 12°C.

FRAIA

ROSSO VENEZIA GIULIA IGT 2016

Terreno
Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene)
e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva
Dalle migliori selezioni delle nostre uve rosse, a base primaria Refosco dal peduncolo rosso.

Sistema di allevamento
Guyot

Prima annata prodotta
1995

Alcool
13% vol

Acidità totale
5,60 g/l

Vendemmia
Manuale

Affinamento
Macerazione delle uve per circa 3 settimane. Dopo la svinatura il vino nuovo inizia la fermentazione malolattica, quindi matura in botti grandi da 25 Hl e in vasca di cemento.

Shelf life
Da 10 a 15 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo
Sughero naturale monopezzo.

Note degustative
Il vino ha un colore rosso rubino con lievi riflessi violacei dovuti al Refosco. Il profumo di marasca e frutti di bosco, con sfumature speziate e balsamiche, promette grandi sensazioni, che il gusto conferma e amplifica.

Accostamenti gastronomici
Dal sapore molto persistente, si abbina a piatti succulenti di carne, selvaggina e formaggi invecchiati. Si consiglia di servirlo in calici di adeguata ampiezza ad una temperatura di 18° C.

MALVASIA (MACERATA)

DOC FRIULI ISONZO 2020

Terreno
Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene)
e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva
100% Malvasia
Sistema di allevamento
Guyot bilaterale
Prima annata prodotta
2020

Alcool
12.5% vol
Acidità totale
5,30 g/l
Vendemmia
Manuale

Vinificazione
Macerazione prefermentativa per 5 giorni a 5°C e macerazione fermentativa a 15°C per 7 giorni. Dopo la svinatura la fine fermentazione si effettua in vasche di cemento.
Affinamento
In vasche di cemento con permanenza del vino per 12 mesi sui propri lieviti.
Shelf life
Da 8 a 12 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Sughero naturale monopezzo.

Note degustative
Il colore è giallo carico con riflessi arancio. Profumi che ricordano note balsamiche di sambuco, fiori d'arancio e lavanda. Vino con una struttura importante e ricca, molto sapido e di grande lunghezza.

Accostamenti gastronomici
È ottimo abbinato a primi
piatti e zuppe a base di crostacei.
Va servito a 12°C.

LINEA COLLIO

VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

LINEA COLLIO

Ricamatori di vigne.

Tenuta Villanova esprime l'arte del vino a un passo da **Gorizia**, città in cui prese forma l'antichissima arte del **"merletto goriziano"**.

Le nuove etichette riprendono il prezioso stile del merletto a fuselli, una forma d'arte molto apprezzata e richiesta dai collezionisti di Ginevra, Berlino e New York.

È un visual che esprime **preziosità**, combinando le storie di due forme d'arte che hanno radici nello stesso territorio.

VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

LINEA COLLIO

Ricamatori di vigne.

I declivi del Collio Goriziano completano e arricchiscono l'odierna impostazione aziendale. Le viti della **DOC Collio** sono ubicate in una porzione di terra di rara bellezza, temprata dai **venti alpini** e dalle **brezze adriatiche**.

Questo **microclima naturale** dà origine a vini pieni e vellutati, che permettono al consumatore di individuare nei loro bouquet la tipicità del vitigno d'origine.

marne - argille calcaree
ricche di minerali

LINEA COLLIO

VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

Friulano

Ribolla gialla

Pinot grigio

Sauvignon

Merlot

FRIULANO

COLLIO 2019

Terreno
Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva
100% Friulano
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1964

Alcool
13% vol
Acidità totale
5,30 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
Il 90% in acciaio con permanenza sui lieviti con frequenti batonnage per 6 mesi;
il rimanente 10% in tonneaux di rovere sempre con batonnage settimanale.
Shelf life
Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Sughero naturale monopezzo.

Note degustative
Ha un colore giallo carico ed un aroma molto tipico di fiori di campo con note burrose.
Al gusto è intenso, vellutato, con retrogusto lieve di mandorla.

Accostamenti gastronomici
Accostamento elegante con formaggi freschi e prosciutto crudo di San Daniele. Da provare con frittate di campo, aragosta e crostacei.
Da servire a 12°C.

RIBOLLA GIALLA

COLLIO 2019

Terreno
Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva
100% Ribolla gialla
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1964

Alcool
13% vol
Acidità totale
5,70 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
In acciaio con maturazione sui lieviti 4 mesi con frequenti batonnage.
Shelf life
Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Sughero naturale monopezzo.

Note degustative
Vino autoctono con origini antiche nel Collio, di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Profumo lieve e floreale con note di mela verde. Sapore asciutto e fragrante.

Accostamenti gastronomici
Eccellente come aperitivo con crudité di pesce e sushi. Da provare con le sarde, la frittura di pesce e uova di pesce.
Va servito a 12°C.

PINOT GRIGIO

COLLIO 2019

Terreno
Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva
100% Pinot grigio
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1964

Alcool
13% vol
Acidità totale
5,20 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
In acciaio con permanenza sui lieviti per 6 mesi con frequenti batonage.
Shelf life
Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Sughero naturale monopezzo.

Note degustative
Vino bianco dai riflessi leggermente ramati, con un bouquet tipico di fiori di acacia.
Al gusto è pieno e vellutato.

Accostamenti gastronomici
Si presta ad accostamenti con vari salumi affettati, primi piatti alle verdure, risotti marinari e carni bianche delicate.
Si serve a 12°C.

SAUVIGNON

COLLIO 2019

Terreno
Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva
100% Sauvignon
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1964

Alcool
12,5% vol
Acidità totale
5,60 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
90% in acciaio ed il 10% in tonneaux di rovere per 6 mesi con batonnage.
Shelf life
Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Sughero naturale monopezzo.

Note degustative
E' un vino bianco complesso. Il suo colore è giallo con riflessi verdi appena pronunciati. I profumi sono un continuo evolvere di mille essenze floreali e vegetali, tutte ben amalgamate tra di loro, con sentori di mentuccia, fino ad arrivare al sambuco. E' un vino pieno, ma fragrante e sapido.

Accostamenti gastronomici
Vincente con gli asparagi, le vellutate di verdura ed i risotti. Con un bel pesce arrosto, esalta la sua fragranza. Si può anche azzardare l'accostamento con piatti delicatamente speziati e leggermente piccanti.
Va servito a 14°C.

MERLOT

COLLIO 2017

Terreno
Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva
100% Merlot
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1964

Alcool
13% vol
Acidità totale
5,00 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
In botti da 25 hl ed in tonneaux da 500 litri per 24 mesi. Poi riposa 9 mesi in bottiglia.
Shelf life
Da 6 a 10 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Sughero naturale monopezzo.

Note degustative
Colore rosso rubino intenso. Aroma pieno e fragrante che ricorda l'amarena, il lampone, la mora e il mirtillo. Con l'evoluzione, il bouquet si arricchisce di note speziate. Gusto caldo, pieno e sapido.

Accostamenti gastronomici
Vino indicato per piatti di carne rossa, arrosti, brasato al forno e formaggi ben stagionati. Servire a 18°C.

LINEA ISONZO

VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

LINEA ISONZO

Un mondo di “tesori”: i vini, le vigne, la terra, le persone, il sapere.

L’area coltivata a vite nella **DOC Friuli Isonzo,** rappresenta oggi una fondamentale risorsa della produzione aziendale.

La pianura alluvionale dell’Isonzo, composta da **strati di arenaria** (sabbie calcificate) e ghiaie, dà origine ad uve dotate di una naturale freschezza e mineralità che esprimono al meglio gli aromi varietali.

pianura alluvionale
arenaria e ghiaia

LINEA ISONZO

VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

Malvasia

Friulano

Pinot grigio

Chardonnay

Sauvignon

Traminer aromatico

Merlot

Cabernet franc

Refosco d.p.r.

MALVASIA

DOC FRIULI ISONZO 2019

Terreno
Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva
100% Malvasia
Sistema di allevamento
Guyot bilaterale
Prima annata prodotta
1975

Alcool
12,50% vol
Acidità totale
5,30 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
In acciaio con permanenza del vino per 6 mesi sui lieviti.
Shelf life
Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative
Il colore giallo scarico con riflessi verdognoli. Profumi che ricordano note balsamiche di sambuco, fiori d'arancio e lavanda. Vino con una struttura ricca e molto sapido.

Accostamenti gastronomici
Vino da aperitivo o abbinato a primi piatti e zuppe a base di crostacei.
Va servito a 12°C.

FRIULANO

DOC FRIULI ISONZO 2019

Terreno
Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva
100% Friulano
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1975

Alcool
12,50% vol
Acidità totale
5,20 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
In acciaio con permanenza per 5 mesi sui lieviti.
Shelf life
Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative
Vino color giallo paglierino tendente al verdognolo. Aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo della mandorla. Al gusto deciso, intenso, vellutato, generalmente con aromi floreali.

Accostamenti gastronomici
Eccellente come aperitivo o abbinato a salumi, primi piatti leggeri e carpaccio di manzo. Da servire a 10°C.

PINOT GRIGIO

DOC FRIULI ISONZO 2019

Terreno
Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva
100% Pinot grigio
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1975

Alcool
12,50% vol
Acidità totale
5,30 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
In acciaio con sosta di 4 mesi e batonnage sui lieviti.
Shelf life
Da 2 a 4 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative
Bianco dal colore giallo paglierino, intenso con bouquet che ricorda i fiori bianchi e gialli. Gusto morbido, pieno e fragrante.

Accostamenti gastronomici
Si presta ad accostamenti con affettati, formaggi dolci e primi piatti delicati. Ottimo con crostini di baccalà mantecato. Si serve a 12°C.

CHARDONNAY

DOC FRIULI ISONZO 2019

Terreno
Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva
100% Chardonnay
Sistema di allevamento
Guyot e cordone speronato
Prima annata prodotta
1975

Alcool
12,50% vol
Acidità totale
5,30 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
In acciaio con permanenza sui lieviti per 4 mesi.
Shelf life
Da 2 a 4 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative
Vino di buona struttura, equilibrato.
Fine ed elegante con profumi che ricordano la mela gialla e i fiori della ginestra.
Con il tempo si evolve in bouquet piacevolissimo in cui si riscontra l'artemisia.

Accostamenti gastronomici
Vino versatile adatto ad aperitivi e piatti eleganti. Da provare con frutta, anche esotica. Ottimo con molluschi, carpaccio o tartare di tonno e di pesce spada. Va servito a 12°C.

SAUVIGNON

DOC FRIULI ISONZO 2019

Terreno
Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva
100% Sauvignon
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1975

Alcool
12,50% vol
Acidità totale
5,90 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
In acciaio con permanenza del vino per 4 mesi sui lieviti.
Shelf life
Da 2 a 4 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative
Vino bianco di colore giallo con riflessi verdognoli. Fine ed elegante con profumi che ricordano la salvia, foglia di pomodoro con una base di pesca nettarina.
Vino fresco e sapido.

Accostamenti gastronomici
Vino da aperitivo e da abbinare a primi piatti a base di pomodorini e asparagi, ricotta e formaggi freschi di capra. Va servito a 12°C.

TRAMINER AROMATICO

DOC FRIULI ISONZO 2019

Terreno
Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva
100% Traminer aromatico
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1975

Alcool
12,50% vol
Acidità totale
5,10 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
In acciaio con permanenza del vino per 4 mesi sui lieviti con batonnage.
Shelf life
Da 2 a 4 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative
Vino dai profumi varietali estremamente aromatici, molto caratteristici. Il colore è giallo intenso con sfumature ramate. Il suo bouquet ricorda la vaniglia, i fiori di tiglio, la mandorla e la frutta esotica. In bocca è fragrante con un tipico retrogusto secco.

Accostamenti gastronomici
Vino da abbinare ad antipasti elaborati, caldi e freddi, con pesce in salsa o formaggi saporiti. Speciale l'abbinamento con varie tipologie di patè. Da servire a 12°C.

MERLOT

DOC FRIULI ISONZO 2018

Terreno
Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva
100% Merlot
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1975

Alcool
12,50% vol
Acidità totale
5,00 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
Malolattica in acciaio. Affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio. Riposa sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Shelf life
Da 4 a 8 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative
Vino dal colore rosso rubino, ha un aroma molto intenso, caldo, che ricorda l'amarena, la mora e il mirtillo. Il sapore è caldo e avvolgente con tannini morbidi.

Accostamenti gastronomici
Il vino è indicato con piatti di carne dal sapore delicato e formaggi di media stagionatura. Da servire a 18°C.

CABERNET FRANC

DOC FRIULI ISONZO 2018

Terreno
Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva
100% Cabernet franc
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1975

Alcool
12,50% vol
Acidità totale
5,00 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
Malolattica in acciaio. Affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio.
Il vino riposa sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Shelf life
Da 4 a 8 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative
Vino rosso dai profumi molto complessi e fruttati che ricordano i piccoli frutti rossi e la viola. Le pirazine emergono rimarcando la tipicità della varietà d'uva. E' abbastanza corposo ma fragrante.

Accostamenti gastronomici
Vino indicato per arrosti, hamburger di manzo e per formaggi di media stagionatura. Accostamento eccellente con il tartufo. Servire a 18°C.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOC FRIULI ISONZO 2018

Terreno
Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva
100% Refosco dal peduncolo rosso
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1975

Alcool
13% vol
Acidità totale
5,20 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
Malolattica in acciaio; 12 mesi in acciaio per il 70% ed il 30% in botti di rovere da 25 hl; assemblato per 6 mesi in bottiglia.
Shelf life
Da 4 a 8 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Tappo
Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative
Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Profumo tipico leggermente speziato con note di pepe nero, caffè e cioccolata. Al palato è leggermente tannico e di gran struttura.

Accostamenti gastronomici
Il vino è indicato con piatti dal gusto deciso, ottimo con spezzatino di cinghiale e selvaggina. Da provare con salami ben stagionati. Da servire a 18°C.

VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

+39
0481 889311

Farra d'Isonzo
Gorizia

info@
tenutavillanova.com

WWW.TENUTAVILLANOVA.COM

project: www.mumble.design