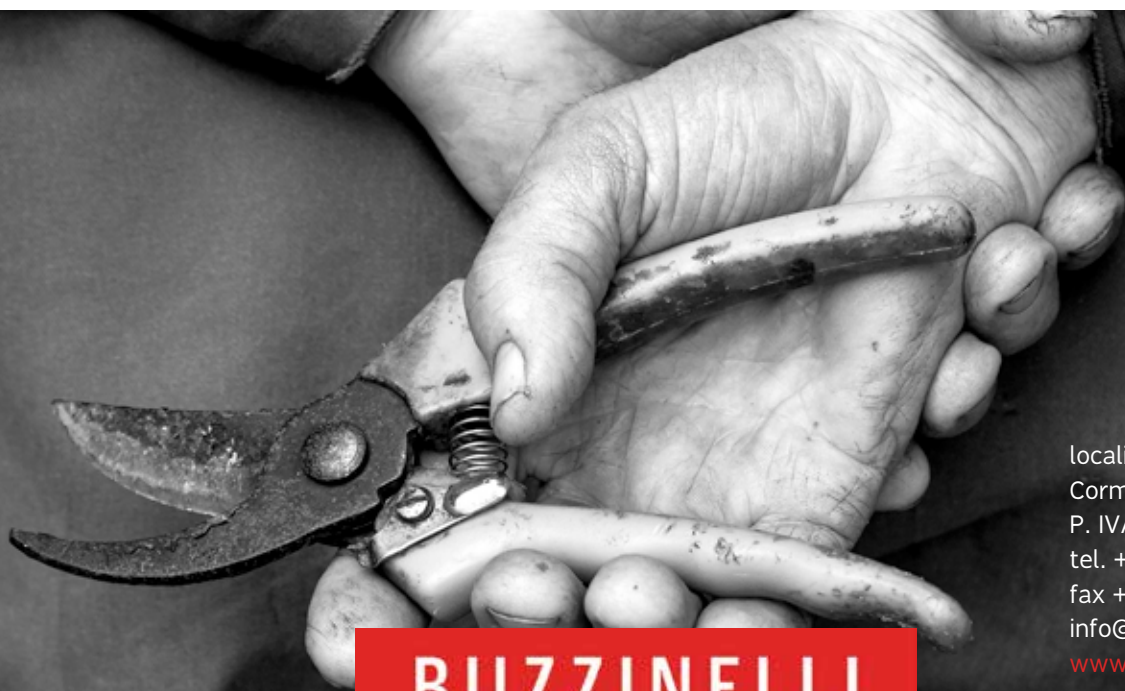




località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

BRUT



**Caratteristiche
organolettiche:**

Questo Brut è la combinazione di due diverse qualità di uve, Ribolla Gialla e Pinot Bianco, tutte coltivate nella stessa località e destinate, fin dalla vigna, alla produzione dello spumante. Brillante con effervescenza persistente, all'olfatto dimostra di avere profumi delicati di fiori di campo, fini di intensità e persistenti. In bocca si presenta strutturato, ma elegante e di buona persistenza

Zona di produzione:

D.O.C. Collio

**Collocazione
geografica del vigneto:**

Località Plessiva, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

5 - 10 anni

Vendemmia:

Manuale, inizio settembre

Sistema di allevamento:

Guyot

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

8.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Metodo Charmat (Martinotti) con lunga fermentazione in autoclave a temperatura controllata

Gradazione alcolica:

12% vol. circa

**Accostamenti
gastronomici:**

Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato come aperitivo, come accompagnamento di antipasti, a base di pesce, molluschi o frittelle di verdure. Ottimo con il pesce

Temperatura di servizio:

5 - 8 °C



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

SPUMANTE CUVÉE

metodo classico



Caratteristiche organolettiche:

Intenso, fresco il bouquet rivela tutta una gamma di sensazioni gustative complesse a prima vista non sempre immediate. Il Pinot nero delle zone dell'est goriziano assieme all'autoctona ribolla gialla richiamano sapori riconducibili a profumi di torta di mele selvatiche tipiche delle nostre zone (la Zeuka), profumi della nonna che richiamano gioie e momenti piacevoli in famiglia. A noi piace definirlo un'espressione personale del territorio collinare del nord est del Friuli. L'abbiamo intensamente desiderato e siamo felici di ciò che il nostro territorio può esprimere con il metodo classico

Zona di produzione:

Cormons

Collocazione geografica del vigneto:

Nord Est

Età dei vigneti:

15 anni

Vendemmia:

Manuale, a fine settembre

Sistema di allevamento:

Doppio capovolto

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

3.000 bottiglie [media]

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20°. Spumantizzazione con metodo classico

Primo Imbottigliamento:

A circa 2 mesi dalla vendemmia

Descrizione metodologia:

Elaborato solo nelle grandi annate. La sboccatura avviene di solito a 30 e a 36 mesi, comunque non prima dei 24 mesi dal tiraggio.

Gradazione alcolica:

12% vol. circa

Temperatura di servizio:

5 - 8 °C



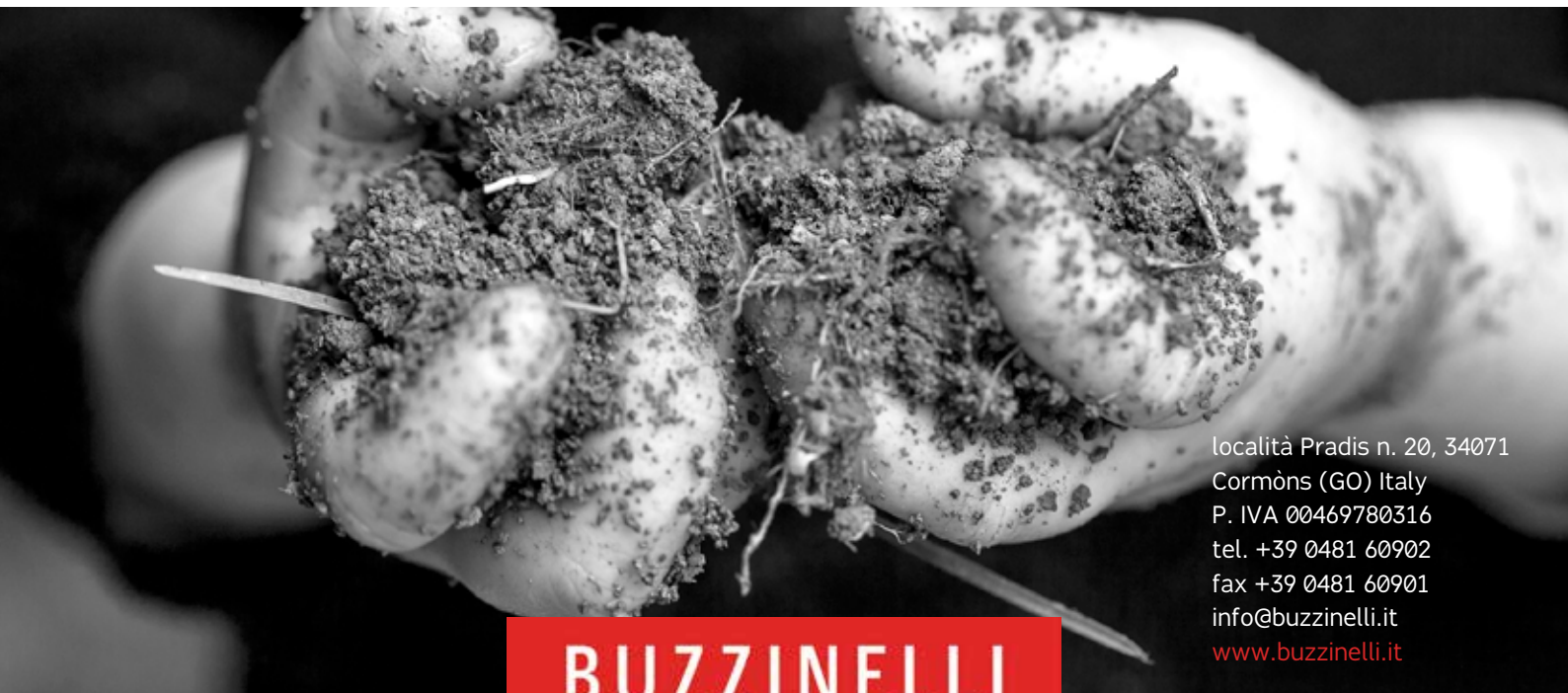
località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

ROSÉ extra dry



Varietà:	Ottenuta da uve Merlot
Collocazione geografica del vigneto:	Pradis di Cormòns
Età dei vigneti:	20-40 anni
Vendemmia:	Manuale, a settembre
Sistema di allevamento:	Guyot e doppio capovolto
Resa per ettaro:	50 quintali
Produzione annua:	3.000 bottiglie [media]
Vinificazione:	Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20°
Maturazione:	In vasche di acciaio inox per circa 6 mesi
Imbottigliamento:	A circa 7 mesi dalla vendemmia
Gradazione alcolica:	12% vol. circa



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

CABERNET FRANC



**Caratteristiche
organolettiche:**

Di colore rosso rubino, con riflessi tendenti al violaceo, presenta un profumo erbaceo intenso. Il sapore asciutto, possiede una struttura forte, ma elegante e allo stesso tempo raffinata

Zona di produzione:

D.O.C. Isonzo del Friuli

**Collocazione
geografica del vigneto:**

Località Plessiva, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

15 - 40 anni

Vendemmia:

Manuale, da fine settembre a inizio ottobre

Sistema di allevamento:

Guyot

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

10.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, lunga macerazione, fermentazione in vasche inox a circa 27 °C e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6-7 mesi

Imbottigliamento:

Dopo 8 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica:

13% vol. circa

**Accostamenti
gastronomici:**

Il prodotto è ideale con arrostiti, selvaggina e carni rosse alla brace

Temperatura di servizio:

16 °C



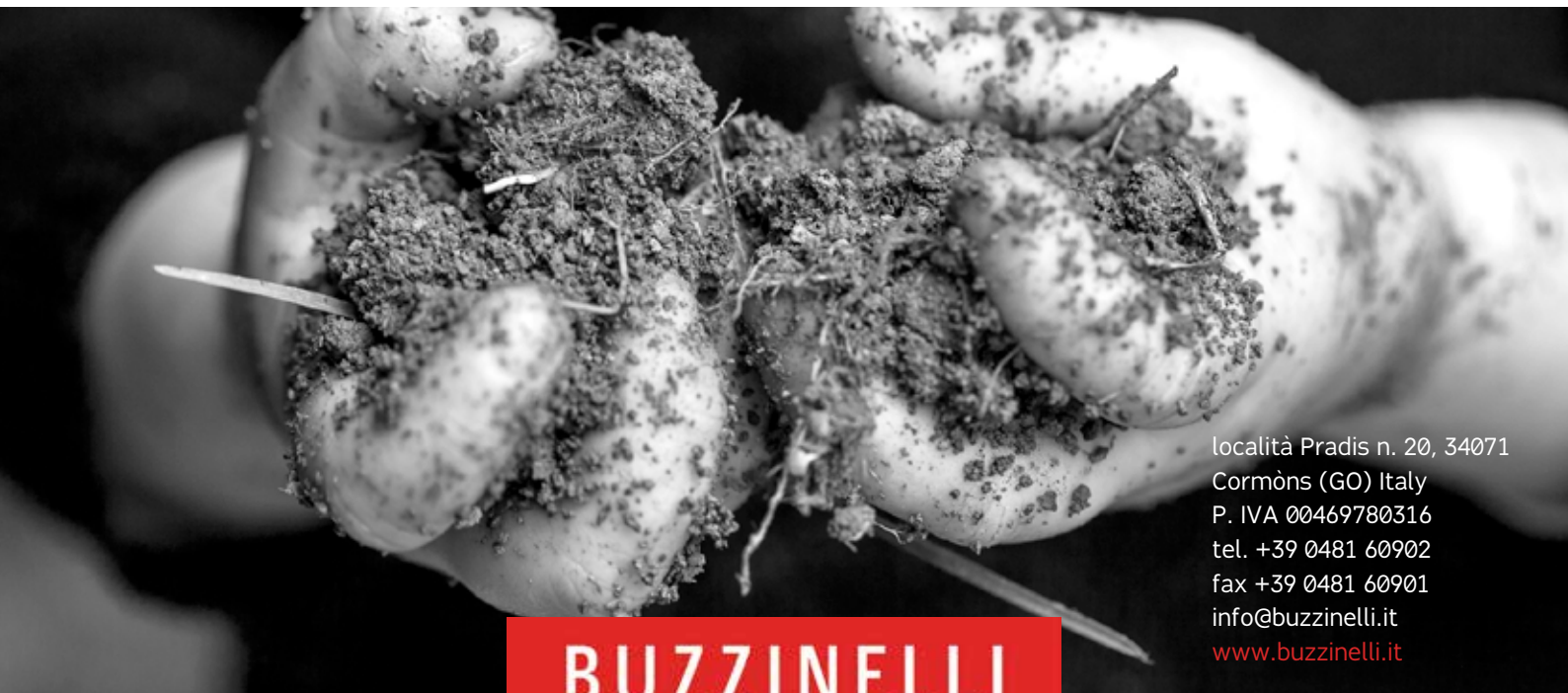
località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

CABERNET SAUVIGNON



Zona di produzione:	Isonzo del Friuli
Collocazione geografica del vigneto:	Cormòns
Età dei vigneti:	20 anni
Vendemmia:	Manuale, fine settembre
Sistema di allevamento:	Guyot
Resa per ettaro:	50 quintali
Produzione annua:	3.000 bottiglie
Vinificazione:	Pigiatura soffice pneumatica, lunga macerazione e fermentazione in vasche di acciaio maturazione in botti di rovere da 225-500 lt. per circa 4 mesi
Affinamento:	In botti di rovere da 500 lt. per circa 10 mesi
Imbottigliamento:	A circa 18 mesi dalla vendemmia
Gradazione alcolica:	13% vol. circa



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

MERLOT



**Caratteristiche
organolettiche:**

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumo caratteristico con tipiche note di amarena, lampone e mirtillo, ed una leggera speziatura con l'invecchiamento. Sapore intenso, sapido e strutturato

Zona di produzione:

D.O.C. Isonzo del Friuli

**Collocazione
geografica del vigneto:**

località Pradis, Cormòns e Capriva (GO) – Italy

Età dei vigneti:

15 - 25 anni

Vendemmia:

Manuale, a fine settembre - inizio ottobre

Sistema di allevamento:

Guyot

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

10.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, lunga macerazione, fermentazione in vasche inox a circa 27 °C e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 - 7 mesi

Imbottigliamento:

Dopo 8 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica:

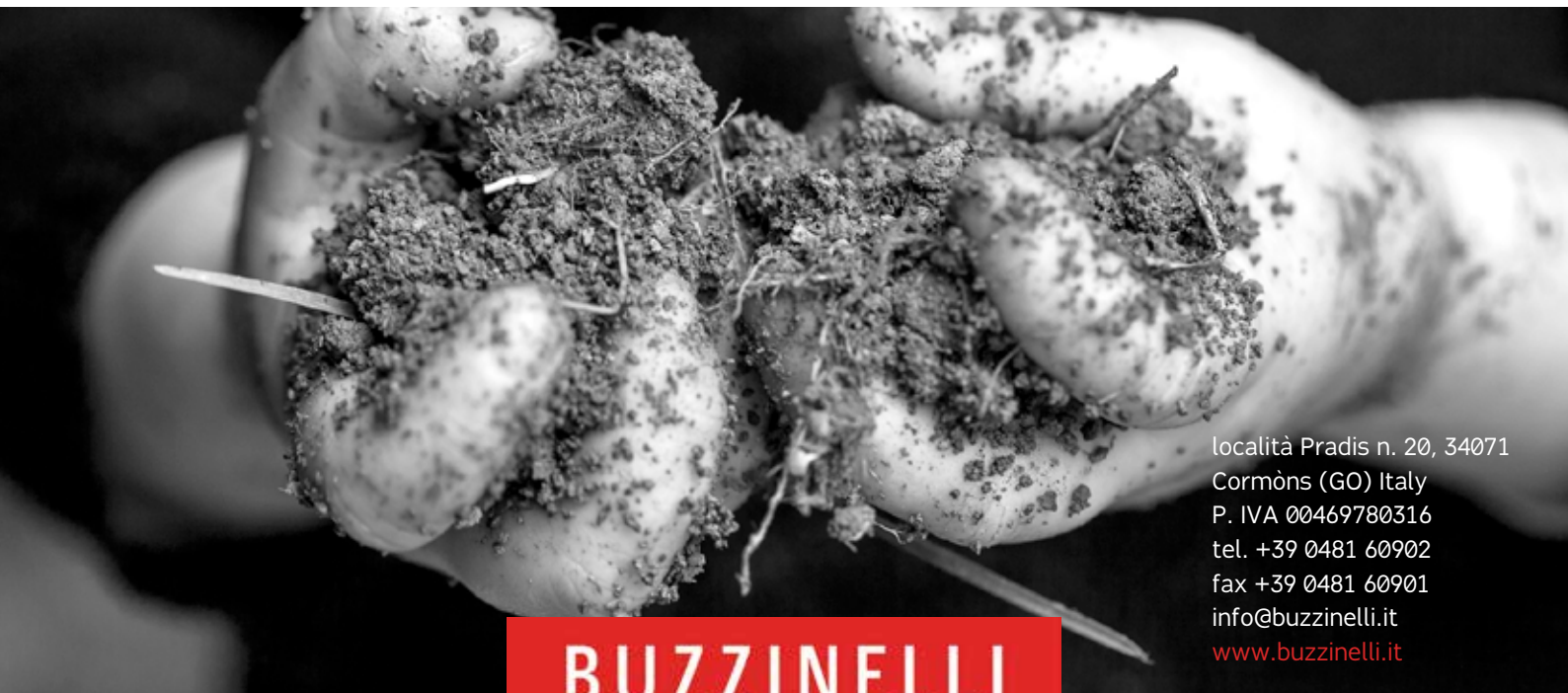
13% vol. circa

**Accostamenti
gastronomici:**

Si serve con piatti a base di carni rosse, soprattutto arrosto, pollame, coniglio e formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio:

16 °C



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

REFOSCO



**Caratteristiche
organolettiche:**

Vino tipico friulano dal colore rosso rubino intenso, profumo leggermente erbaceo con note di amarena con note di prugna secca e di mora selvatica. Sapore lievemente erbaceo e tannico

Zona di produzione:

D.O.C. Isonzo del Friuli

**Collocazione
geografica del vigneto:**

Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

15 - 40 anni

Vendemmia:

Manuale, a fine settembre - inizio ottobre

Sistema di allevamento:

Guyot

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

10.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, lunga macerazione, fermentazione in vasche inox a circa 27 °C e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 - 7 mesi

Imbottigliamento:

Dopo 8 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica:

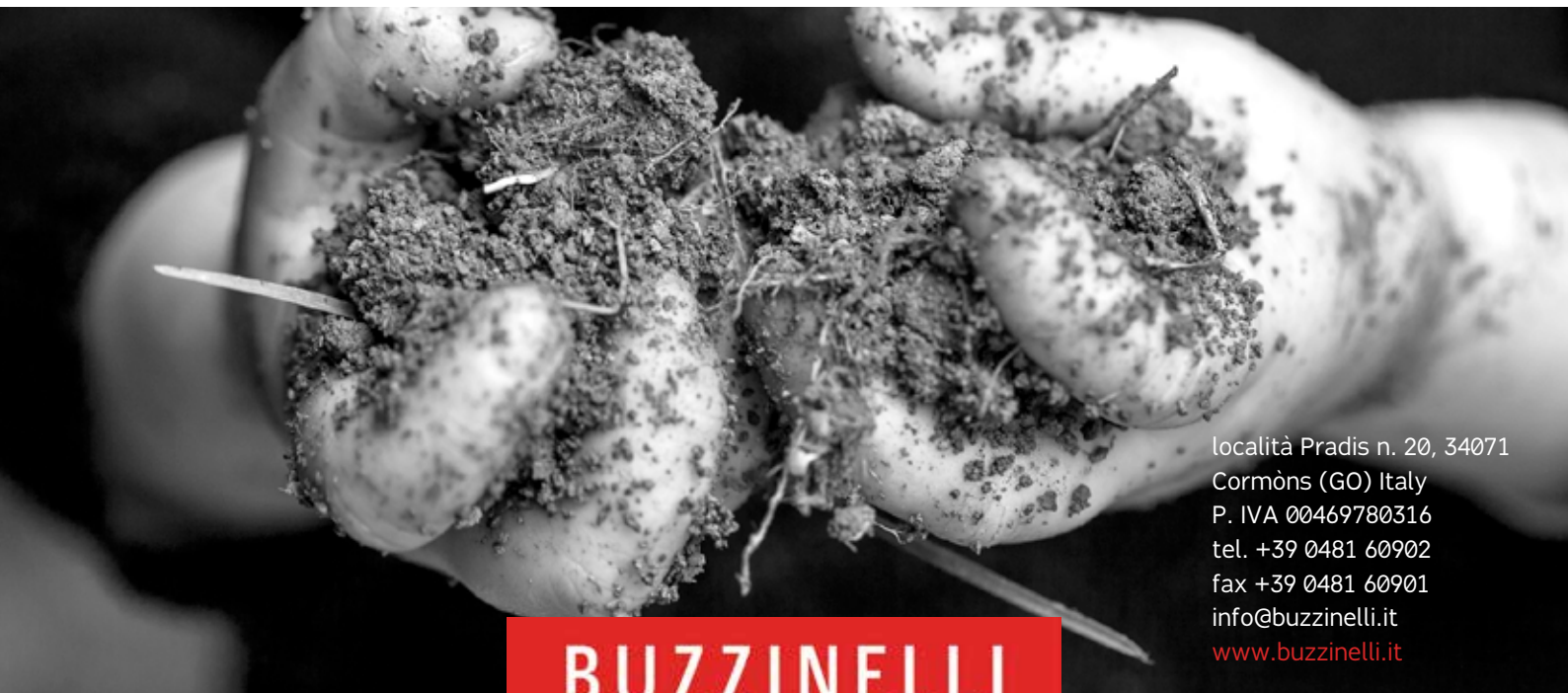
13% vol. circa

**Accostamenti
gastronomici:**

In tavola si accompagna perfettamente a carni grasse, pollame e piatti tipici della cucina friulana

Temperatura di servizio:

16 °C



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

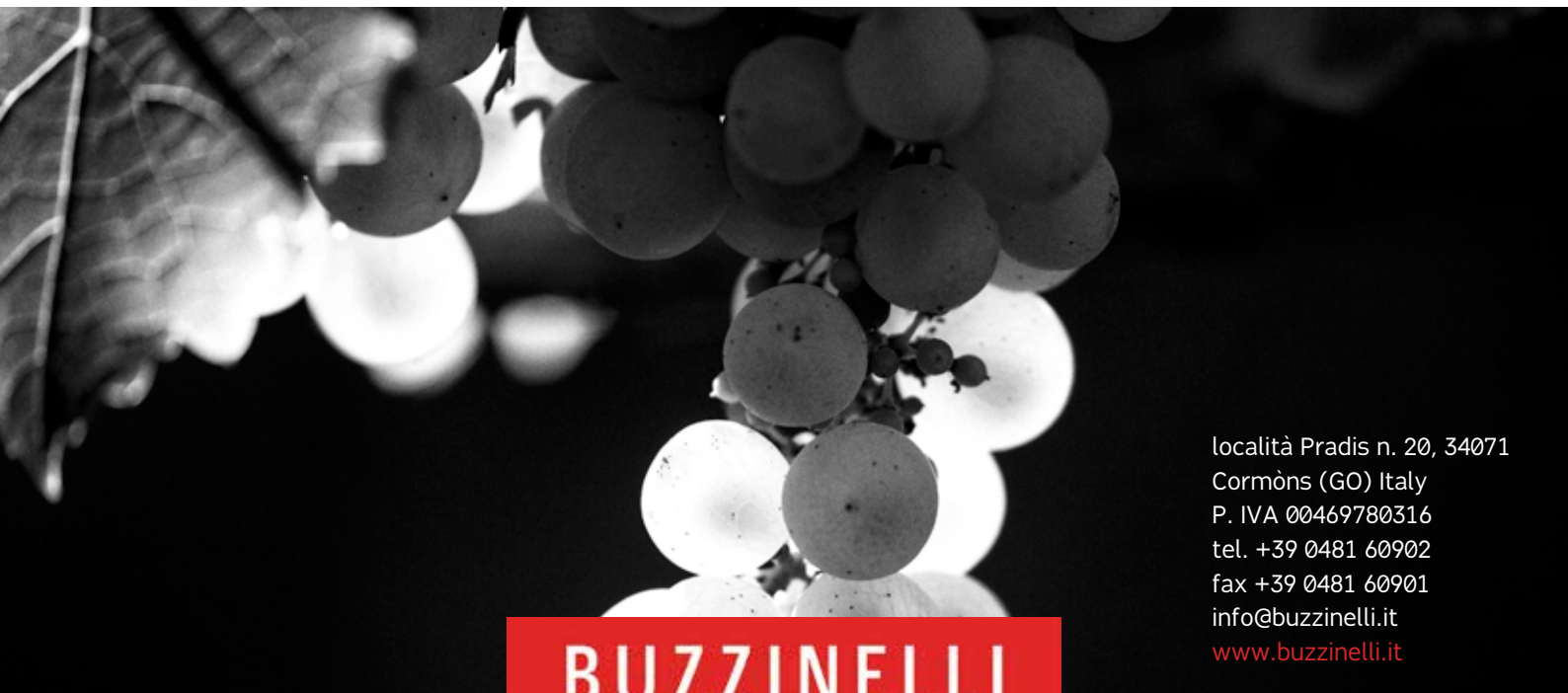
BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

FRUTUTIS ROSSO

le riserve



Varietà:	Taglio di vini Merlot e Cabernet
Zona di produzione:	Doc Collio
Collocazione geografica del vigneto:	Spessa di Capriva
Età dei vigneti:	25-30 anni
Vendemmia:	Manuale, fine settembre
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto
Resa per ettaro:	50 quintali
Produzione annua:	3.500 bottiglie
Vinificazione:	Pigiatura soffice pneumatica, lunga macerazione e fermentazione in vasche di acciaio inox
Maturazione:	In botti di rovere da 225-500 lt. per circa 4 mesi
Affinamento:	Dopo l'assemblaggio dei vini, in botti di rovere da 500 lt. per circa 18 mesi
Imbottigliamento:	A circa 24 mesi dalla vendemmia
Gradazione alcolica:	13% vol. circa



BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

CHARDONNAY



**Caratteristiche
organolettiche:**

Colore giallo paglierino, profumo delicato con sentori di frutta matura – mela, nocciola e fiori di acacia. Buona struttura, gusto asciutto, pieno ed armonico

Zona di produzione:

Doc Collio

**Collocazione
geografica del vigneto:**

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

25 anni

Vendemmia:

Manuale, a settembre

Sistema di allevamento:

Guyot

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

7.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18 °-20 °C e maturazione in botti di rovere da 20 hl

Imbottigliamento:

Circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica:

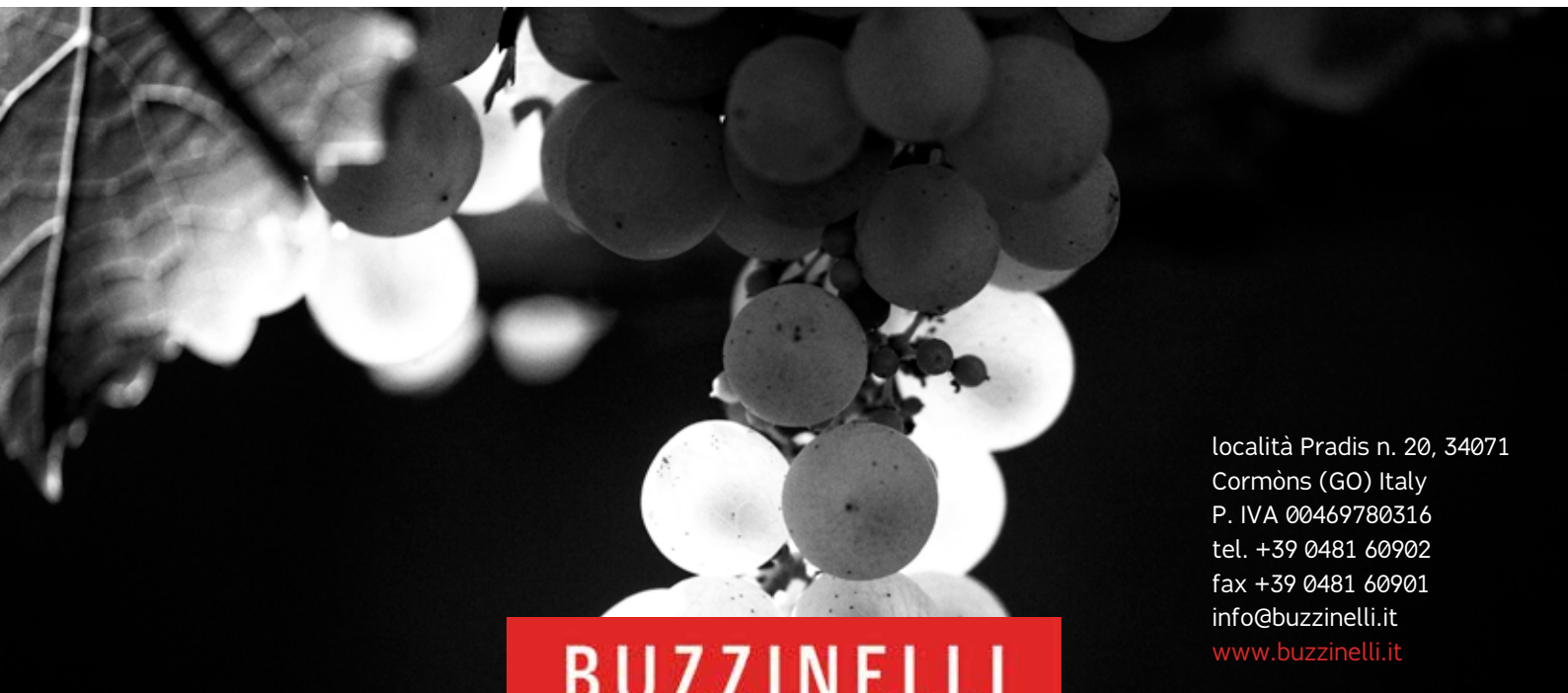
13% vol. circa

Accostamenti gastronomici:

Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato abbinato con primi piatti conditi (spaghetti alle vongole), uova, formaggi freschi o di capra, carni bianche e pesce (più indicato per crostacei, bivalvi e molluschi)

Temperatura di servizio:

8 - 12 °C



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

FRIULANO



**Caratteristiche
organolettiche:**

Vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso con lievi sfumature verdognole, profumo delicato e gradevole con note di fiori di campo e di mela verde. Gusto asciutto, intenso e vellutato, con un caratteristico finale di mandorla

Zona di produzione:

Doc Collio

**Collocazione
geografica del vigneto:**

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

20 - 40 anni

Vendemmia:

Manuale, a settembre

Sistema di allevamento:

Guyot e doppio capovolto

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

14.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18 °- 20 °C e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi

Imbottigliamento:

Circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica:

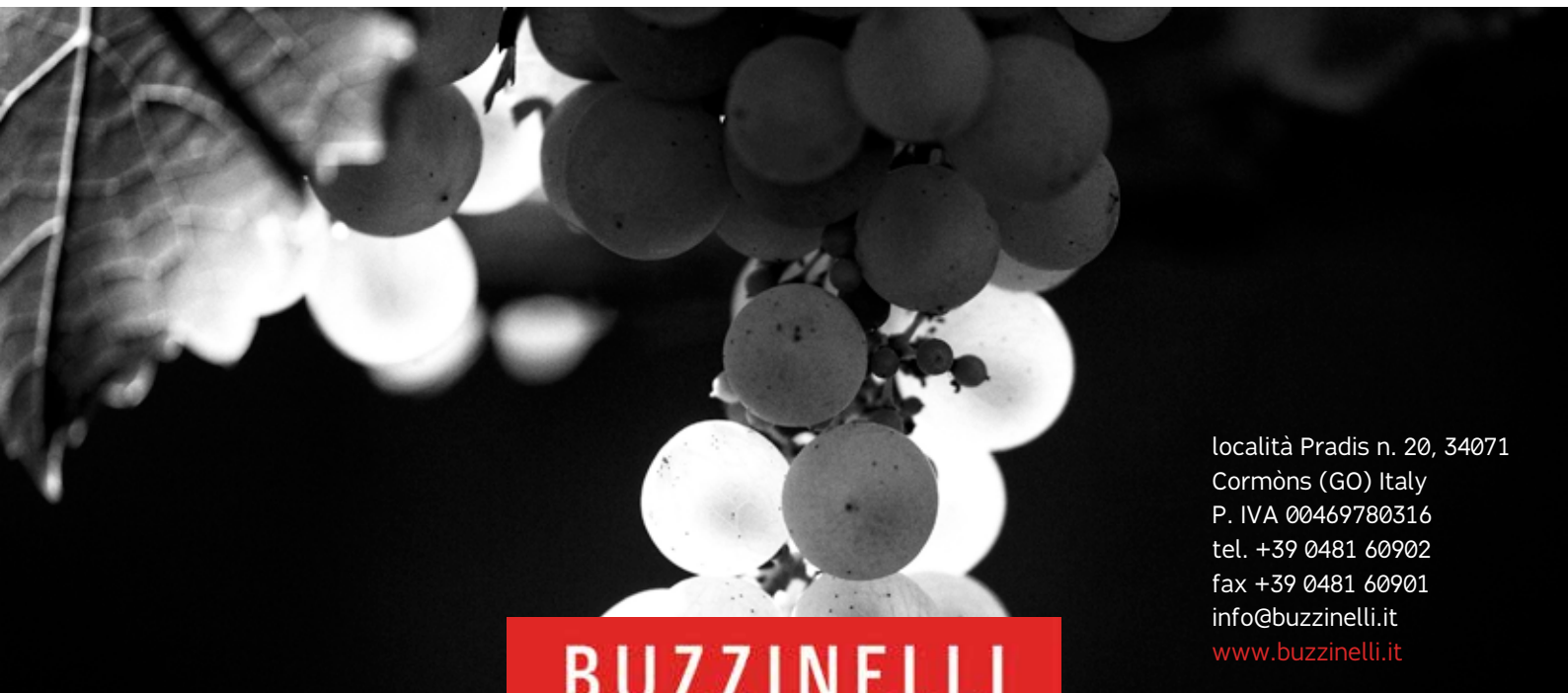
13% vol. circa

Accostamenti gastronomici:

Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato come aperitivo o abbinato ad antipasti magri, minestre in brodo e carni bianche. Ottimo con il prosciutto di Cormòns

Temperatura di servizio:

8 - 12 °C



BUZZINELLI

UOMINI E VINI DI PRADIS

località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

MALVASIA



**Caratteristiche
organolettiche:**

Vino dal colore giallo paglierino, dal profumo gradevole e caratteristico, che ricorda l'albicocca e la pesca. Sapore asciutto, rotondo ed armonico

Zona di produzione:

Doc Collio

**Collocazione
geografica del vigneto:**

località Spessa di Capriva (GO) - Italy

Età dei vigneti:

30 - 50 anni

Vendemmia:

manuale, a fine settembre

Sistema di allevamento:

doppio capovolto

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

1.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio inox a 20 °C. Maturazione in vasche di acciaio inox per 6 mesi

Imbottigliamento:

8 mesi circa dalla vendemmia ed affinamento in bottiglia (consigliato per almeno 2 mesi)

Gradazione alcolica:

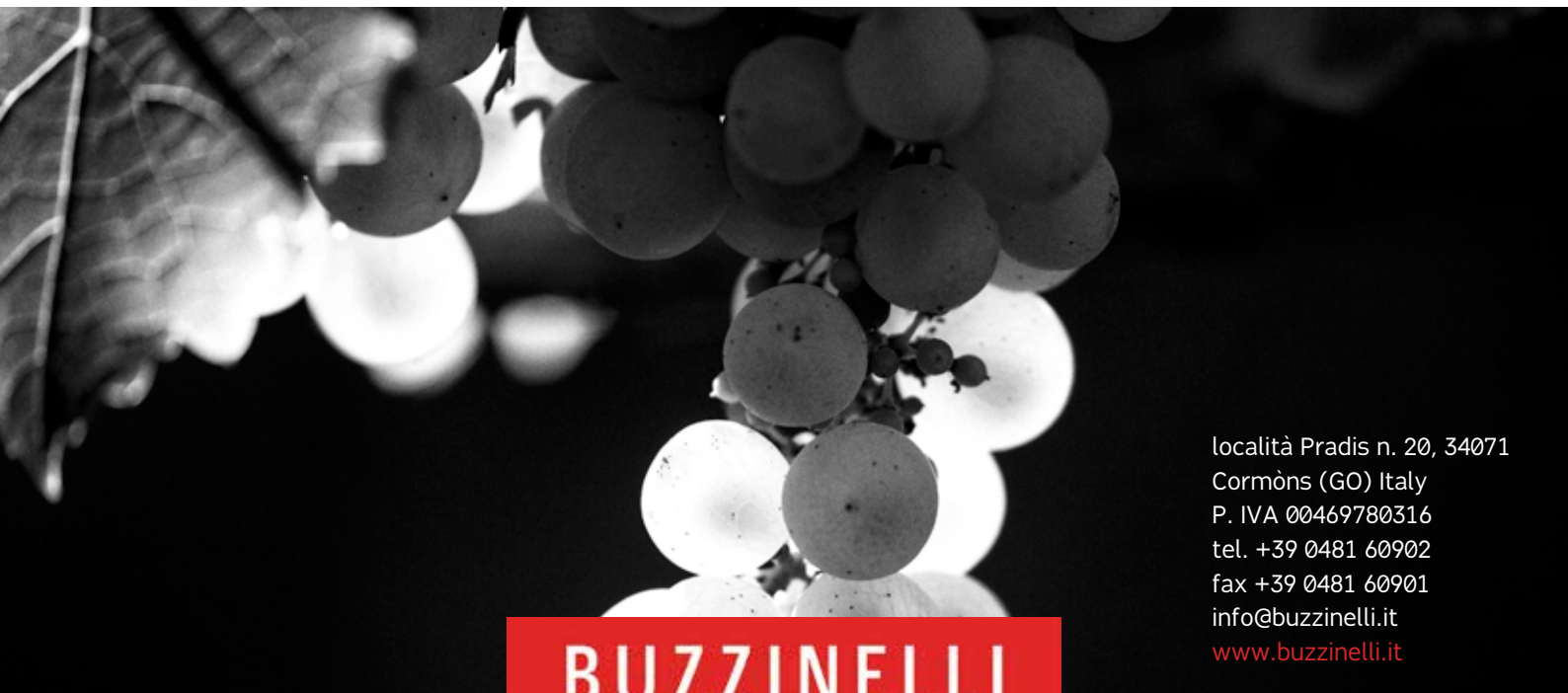
14% vol. circa

Accostamenti gastronomici:

Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato come aperitivo o abbinato ad antipasti magri; è eccellente anche con primi piatti e zuppe a base di verdure o di pesce

Temperatura di servizio:

8 - 12 °C



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

MÜLLER THURGAU



**Caratteristiche
organolettiche:**

Vino cristallino di colore giallo con riflessi verdognoli, è caratterizzato da una straordinaria carica aromatica con note di fieno e noce moscata. Al palato conferma la sua complessità olfattiva esprimendo tutte le sue potenzialità

Zona di produzione:

Doc Collio

**Collocazione
geografica del vigneto:**

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

20 - 40 anni

Vendemmia:

Manuale, a settembre

Sistema di allevamento:

Doppio capovolto

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

3.500 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°- 20° e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi

Imbottigliamento:

Circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica:

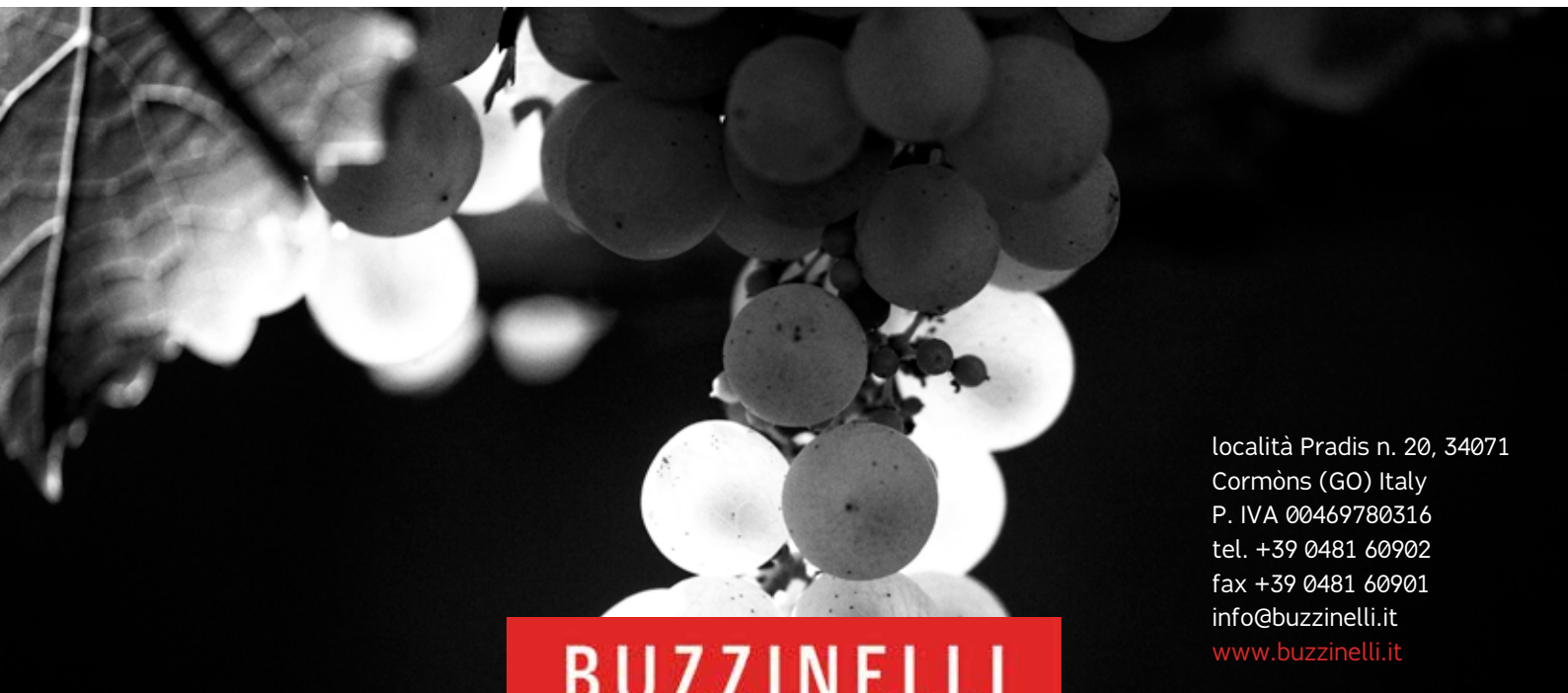
13% vol. circa

Accostamenti gastronomici:

Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato come aperitivo o per accompagnare tutti i piatti a base di crostacei, ma è ottimo anche con i risotti di mare o con verdure. Buono anche l'abbinamento con i formaggi freschi

Temperatura di servizio:

8 - 12 °C



BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

PINOT GRIGIO



Caratteristiche organolettiche:

Vino di un bel giallo paglierino con riflessi ramati, profumo delicato e caratteristico con note di fiori di acacia. Sapore secco e pieno con un tipico retrogusto piacevolmente amarognolo

Zona di produzione:

Doc Collio

Collocazione geografica del vigneto:

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

20 - 40 anni

Vendemmia:

Manuale, a settembre

Sistema di allevamento:

Guyot e doppio capovolto

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

14.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20° e maturazione in botti di rovere da 20 hl

Imbottigliamento:

Circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica:

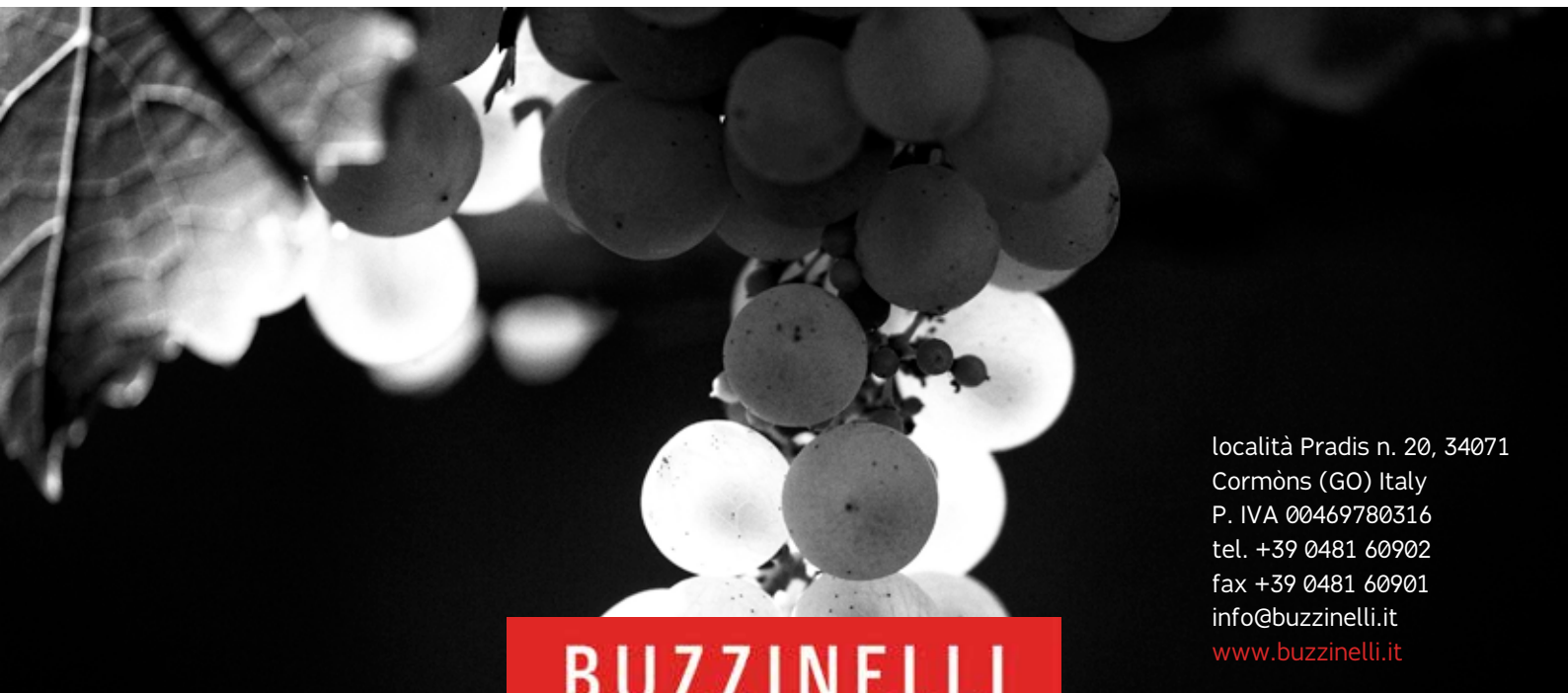
13,5% vol. circa

Accostamenti gastronomici:

Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato in abbinamento antipasti magri, minestre leggere, piatti a base di pesce o carni bianche

Temperatura di servizio:

8 - 12 °C



BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

RIBOLLA GIALLA



**Caratteristiche
organolettiche:**

Vino dal colore giallo paglierino scarico, con leggeri riflessi verdognoli, profumo floreale, elegante e raffinato. Sapore secco, elegantemente citrino

Zona di produzione:

Doc Collio

**Collocazione
geografica del vigneto:**

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

20 anni

Vendemmia:

manuale, a settembre

Sistema di allevamento:

doppio capovolto

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

4.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20° e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi

Imbottigliamento:

Circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica:

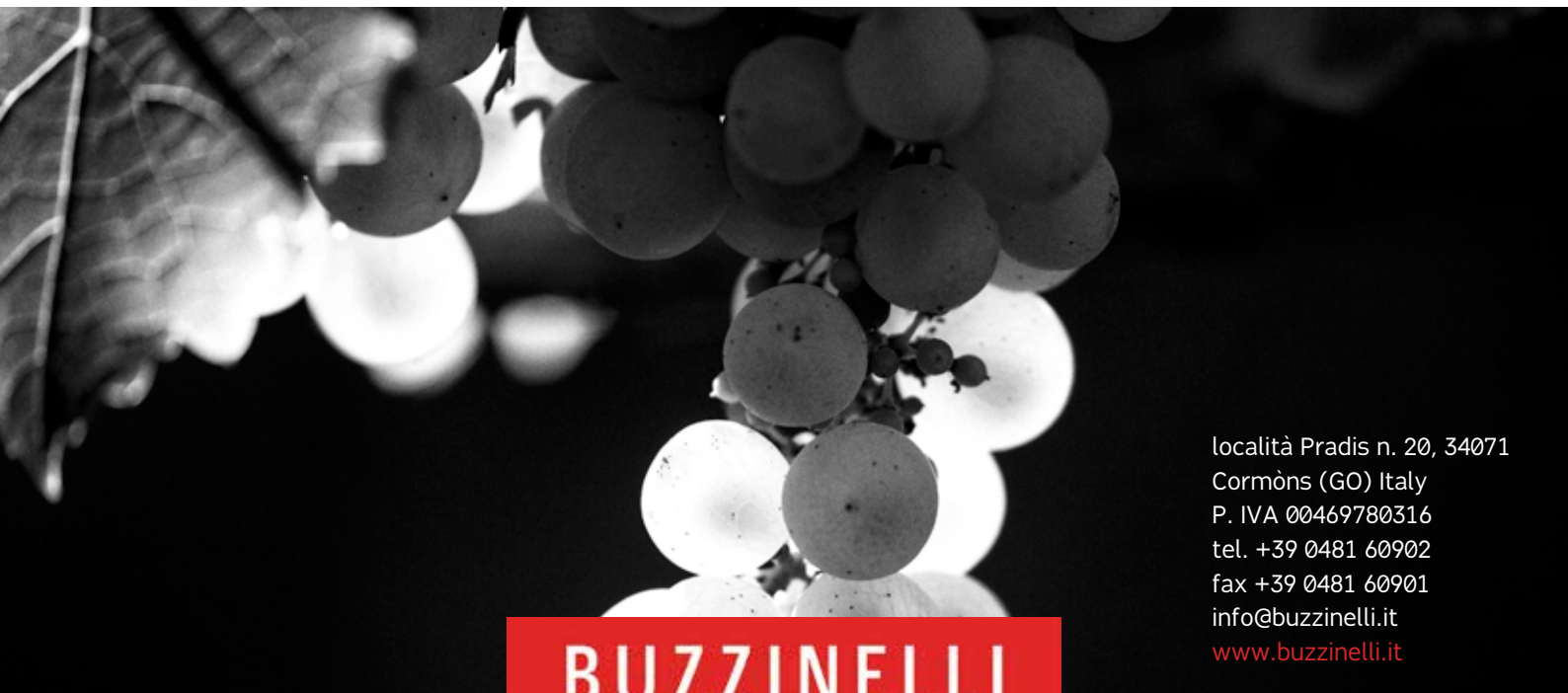
13,5% vol. circa

Accostamenti gastronomici:

Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato in abbinamento con antipasti freddi, minestre o creme di verdure, primi piatti a base di verdure e di pesce

Temperatura di servizio:

8 - 12 °C



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

SAUVIGNON



**Caratteristiche
organolettiche:**

Vino dal tipico colore giallo dorato, profumo intenso e gradevole di foglia di pomodoro, con bouquet aromatico che richiama note di mela, pera ed albicocca. Al palato è amabile, leggermente tannico, robusto e corposo

Zona di produzione:

Doc Collio

**Collocazione
geografica del vigneto:**

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

20 - 40anni

Vendemmia:

manuale, a settembre

Sistema di allevamento:

Guyot e doppio capovolto

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

10.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20° e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi

Imbottigliamento:

Circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica:

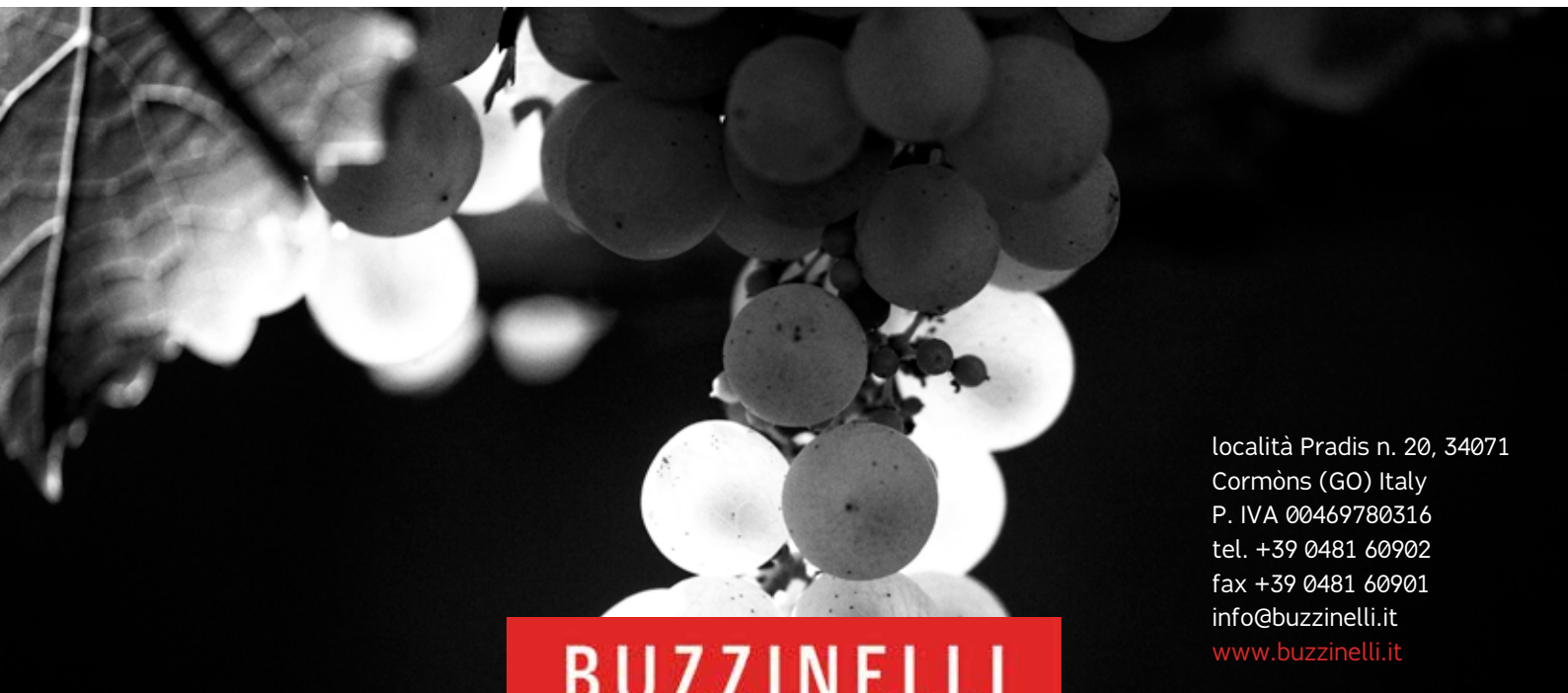
13,5% vol. circa

Accostamenti gastronomici:

Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato in abbinamento con il dessert, soprattutto pasticceria secca, oppure con formaggi stagionati

Temperatura di servizio:

8 - 12 °C



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

TRAMINER



**Caratteristiche
organolettiche:**

Vino dal colore giallo paglierino, profumo caratteristico ed intenso, con tipiche note di vaniglia, fiori di tiglio e mandorla. Il sapore è asciutto, aromatico, intenso e pieno

Zona di produzione:

Doc Collio

**Collocazione
geografica del vigneto:**

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

25 - 40anni

Vendemmia:

manuale, a settembre

Sistema di allevamento:

Guyot

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

3.500 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20° e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi

Imbottigliamento:

Circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica:

13,5% vol. circa

Accostamenti gastronomici:

Le sue caratteristiche lo rendono un vino impegnativo che ben si abbina ad antipasti elaborati caldi o freddi, pesce in salsa e formaggi saporiti

Temperatura di servizio:

8 - 12 °C



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

FIOR DI ROSA



**Caratteristiche
organolettiche:**

Vino ottenuto dalle uve di Merlot e Refosco, vinificate in bianco, con una leggera permanenza sulle bucce. Colore rosato tendente al cerasuolo tenue, profumo vinoso, intenso e gradevole. Sapore asciutto, armonico e pieno

Zona di produzione:

D.O.C. Isonzo del Friuli

**Collocazione
geografica del vigneto:**

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

20 - 40 anni

Vendemmia:

Manuale, a settembre

Sistema di allevamento:

Guyot e doppio capovolto

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

3.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20° C e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi

Imbottigliamento:

Dopo 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica:

12% vol. circa

Accostamenti gastronomici:

In tavola si accompagna perfettamente a salumi, primi piatti con verdure, carni bianche delicate e formaggi poco stagionati

Temperatura di servizio:

12 - 16 °C