



Red Mùl e White Mùl

tradizione e innovazione firmate Altùris

(in edizione limitata)

Nelle osterie friulane c'era un tempo in cui nessun oste si sarebbe stupito a sentirsi ordinare un *taj* (un calice) di Mùl con una parte di vino rosso e una parte di vino bianco. Una tradizione intimamente connessa a un territorio da sempre vocato all'allevamento della vite e al ruolo che il vino aveva nel quotidiano della gente. Una tradizione tuttavia ragionata perché chi ordinava un *taj* di Mùl lo faceva per mitigare la forza e la tannicità del rosso con la morbidezza e le note floreali del bianco.

Dalla storicità di questo blend nel calice è nata “l'idea folle” di Marco Zorzettig, titolare di **Altùris**, l'azienda vitivinicola che conduce con il fratello Massimo. I due sono gli attuali eredi di una famiglia che da tre generazioni lavora e vive tra i filari, hanno respirato il profumo dei mosti dall'infanzia e dall'infanzia hanno ascoltato vecchie storie e imparato antichi rituali come quelli, appunto, del *taj* di vino rosso e di vino bianco.

Così “l'idea folle” è stata quella di riprodurre la vecchia usanza del *mùl* direttamente nella bottiglia ed è così che sono nati quest'anno i due **Mùl**, “mulo” in italiano perché come il mulo hanno “genitori” diversi ma anche perché il mulo è l'animale simbolo per antonomasia dei lavori agricoli e del corpo degli alpini, entrambi storici elementi costitutivi del Dna friulano.

- **Red Mùl**, è un incontro tra il Merlot e il Sauvignon. Le uve sono raccolte e vinificate separatamente. Il Sauvignon viene pressato sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento “sur



lies” avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata. Il Merlot dopo una delicata diraspatura viene sottoposto a pigiatura. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore e aromi. Dato corso alla svinatura l’affinamento continua per circa un anno e mezzo in botti di legno di ciliegio da 2500 litri. Dopo l’assemblaggio il vino viene imbottigliato e presentato sul mercato in primavera a circa un anno e mezzo dalla vendemmia.

- **White Mùl**, incontro tra Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Le uve sono raccolte e vinificate separatamente. Lo Chardonnay dopo una leggera sovraturazione in pianta viene pressato sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento “sur lies” avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata. Il Cabernet Sauvignon invece viene diraspato delicatamente e pigiato. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Dato corso alla svinatura l’affinamento continua per circa un anno e mezzo in tonneaux da 500 litri. Dopo l’assemblaggio il vino viene imbottigliato e presentato sul mercato a circa un anno e mezzo dalla vendemmia.

I due Mùl sono prodotti in edizione limitata (questa prima edizione ha visto imbottigliate 10.000 bottiglie circa per varietà). Nella primavera 2018 è uscita l’annata 2016. Saranno distribuiti in tutta Europa con l’aiuto della rete commerciale di Altùris.





ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE

Altùris – Vignaioli in Terre di Confine

L'azienda agricola nel cuore della Doc Colli Orientali del Friuli è stata fondata nel 2009 da Marco e Massimo Zorzettig, terza generazione di una famiglia che ha sempre messo cuore e anima nel mondo del vino sapendo sempre esprimere al meglio la vocazione naturale di un territorio e difendere le migliori tradizioni friulane.

I vini in produzione sui 30 ettari vitati, tutti nella Doc Colli Orientali del Friuli, sono attualmente 17: Grovis, una Ribolla Gialla spumantizzata, Prosecco, Ribolla Gialla, Friulano, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Traminer Aromatico, Müller Thurgau, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Verduzzo e, da oggi, i due Mùl.

La produzione annua si aggira intorno alle 200 mila bottiglie. L'export vale il 40% dei volumi con Germania, Svizzera e Cina tra le principali destinazioni. I vini più venduti sono Pinot Grigio e Ribolla Gialla.

Via Strada Braide, 21
33043 Cividale del Friuli – Udine
www.alturis.it
info@alturis.it



BRAMA Comunicazione

Hai "brama" di comunicare? Fallo con le persone giuste!

BRAMA Comunicazione Srl
di Valentina Brambilla e Maurizio Maestrelli

Viale Brianza, 27
20127 Milano – Italy
www.bramacomunicazione.it

valentinabrambi@yahoo.it cell. +39 3474419366
mmaestrelli@yahoo.it cell. +39 3356289089