



Torre Rosazza, storia e grandi bianchi nei Colli Orientali del Friuli

Dalla tenuta di Poggiobello alle verticali guidate da Riccardo Cotarella, il nostro viaggio in una realtà che valorizza il patrimonio vitivinicolo locale attraverso Pinot Grigio e Friulano

Torre Rosazza si staglia tra le colline dei **Colli Orientali del Friuli** con la discrezione di chi custodisce una storia secolare, fatta di nobili casate e opere di solidarietà. La **tenuta di Oleis di Manzano** unisce vocazione vitivinicola, memoria del territorio e ospitalità, in un contesto paesaggistico tra i più suggestivi del Friuli Venezia Giulia.

L'antico complesso, già fortilizio medievale in località Poggiobello, è stato acquisito nel 1974 dal gruppo [Le Tenute del Leone Alato](#). Sorge a poca distanza dall'Abbazia di Rosazzo, fondata nel IX secolo dai monaci agostiniani, ai quali si devono le prime attività di coltivazione della vite e dell'ulivo in questa parte della regione.

Costruita sull'ultima collina prima della pianura, tra il Colle di Santa Caterina e il fiume Natisone, Torre Rosazza beneficia di un microclima particolarmente favorevole. Da sud riceve le brezze provenienti dal Golfo di Grado, mentre le Alpi Giulie la proteggono dai venti più freddi.



L'ingresso della villa padronale (Foto © Ufficio stampa).

Una tenuta tra storia, paesaggio e ospitalità

È sorprendente il panorama offerto dai vigneti che si sviluppano ad anfiteatro, circondati da boschi e altre aree naturali che contribuiscono a preservare la biodiversità e l'equilibrio ambientale.

Quando il gruppo acquisì la proprietà, racconta **Enrico Raddi**, responsabile della cantina di Torre Rosazza, il palazzo ospitava ancora la **Casa Secolare delle Zitelle**, istituzione fondata nel 1595 per accogliere e formare giovani donne in difficoltà, le "*lis vedranis*", secondo la tradizione friulana.

Il recupero dell'edificio è stato lungo e accurato e ha consentito di riportare alla luce affreschi e strutture murarie di pregio. Oggi il piano terra è destinato agli eventi, il piano superiore ospita **quattro camere per l'accoglienza degli ospiti**, mentre i locali interrati sono dedicati all'attività di cantina.



Il panorama che si gode dalla tenuta (Foto © Ufficio stampa).

Ponca, ronchi e biodiversità: l'identità dei vigneti

La produzione si estende tra la [Doc Colli Orientali del Friuli](#) e la [Doc Friuli Grave](#), su entrambe le sponde del Tagliamento, tra le province di Udine e Pordenone. Complessivamente gli **ettari vitati sono 235**, con una produzione annua di **circa 334 mila bottiglie**.

Tra le varietà coltivate ci sono Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla, Friulano, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Verduzzo, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Pignolo, Pinot Nero, Merlot e Picolit.

Accanto alla produzione degli spumanti Metodo Classico, Torre Rosazza ha dedicato una **linea speciale** alle “**Lis Vedranis**”, in ricordo dell'antica istituzione ospitata nella tenuta. La **Capsule Collection** comprende **Blanc de Blancs Brut**, **Blanc de Noirs Brut** e **Rosé Brut**.



I vigneti della proprietà (Foto © Ufficio stampa).

Le verticali guidate da Riccardo Cotarella

Presso l'azienda si è svolta l'interessante masterclass **“Torre Rosazza: verticali di finezza e di tempo”**, guidata da [Riccardo Cotarella](#), presidente di Assoenologi e consulente storico de Le Tenute del Leone Alato. Ad aprire l'incontro sono stati **Igor Boccardo**, amministratore delegato di Leone Alato, e **Giovanni Casati**, direttore tecnico del gruppo.

Igor Boccardo ha richiamato l'attenzione sull'importanza della sostenibilità e della biodiversità, considerate elementi imprescindibili per il futuro dell'agricoltura. Il gruppo punta, tra l'altro, alla decarbonizzazione entro il 2040, nella convinzione che uomo e ambiente siano strettamente legati.

Giovanni Casati, con grande passione, ha posto l'attenzione sulla peculiarità dei vigneti impiantati su ronchi, i terrazzamenti che consentono di lavorare al meglio la ponca, terreno composto da stratificazioni di argilla inframezzata da arenaria.

Grazie a queste condizioni, le radici possono andare in profondità e acquisire abbondanza di minerali con l'effetto di contribuire alla complessità dei vini. Il lavoro lungo tutta la filiera, dalla vigna all'imbottigliamento, consente di ottenere vini bianchi eleganti, piacevoli nella beva e capaci di affrontare lunghi affinamenti.



Alcune etichette degustate alla masterclass (Foto © Ufficio stampa).

Pinot Grigio e Friulano alla prova del tempo

Protagonisti della degustazione sono stati **Pinot Grigio** e **Friulano**, proposti sia nella versione Doc Friuli Colli Orientali sia nelle rispettive Riserve, attraverso il confronto tra annate differenti.

Riccardo Cotarella ha ricordato come il **Pinot Grigio**, pur non essendo autoctono, sia presente in Friuli Venezia Giulia da oltre due secoli e abbia trovato in questo territorio una delle sue espressioni più convincenti. Si tratta, inoltre, di uno dei vini italiani più apprezzati sui mercati internazionali, in particolare negli Stati Uniti.

Il mercato, ha osservato Cotarella, richiede vini fini, aromatici e piacevoli, ma che non perdano la loro identità varietale.

Diverso il discorso per il **Friulano**, considerato uno dei vitigni simbolo della regione. Già conosciuto come **Tocai**, è profondamente legato al territorio e alle singole interpretazioni aziendali. «È forse il vitigno più influenzato dall'ambiente in cui nasce, si manifesta con potenza, non è ripetibile, è collegato a zona ed aziende», ha spiegato **Cotarella**.

Bandaros, il Pinot Grigio Riserva

Le annate 2023, 2022 e 2021 del **Bandaros Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Riserva**

provengono da un vigneto posto in una conca circondata da terrazzamenti, su terreni argillosi. L'affinamento avviene in vasche di cemento e prosegue per dodici mesi in bottiglia; nelle Riserve viene utilizzata la criomacerazione per favorire l'estrazione delle componenti aromatiche.

Il **2023**, segnato da un andamento climatico complesso, presenta profumi di frutta bianca e leggere note vegetali; il sorso è sostenuto da una spiccata acidità che lascia presagire una lunga vita.

L'annata **2022** è stata caratterizzata da un'estate torrida, seguita da piogge intense. Il vino ha un ottimo equilibrio tra componente olfattiva e gustativa, con un sorso rotondo e vellutato.

Il **2021** mostra un profilo più evoluto, con sentori di pesca, pera, gelsomino e biancospino. Il vino sta virando verso la maturazione e in bocca si rivela sapido e persistente.

Le tre annate testimoniano la capacità del Pinot Grigio di interpretare le diverse condizioni climatiche mantenendo coerenza stilistica e identità territoriale.

Il Pinot Grigio Doc e il potenziale dell'invecchiamento

I vigneti del Pinot Grigio Friuli Colli Orientali Doc crescono sulla ponca e i vini affinano per sei mesi in acciaio e due mesi in bottiglia.

Il **2024** ha regalato un vino piacevole, fine, fresco e sapido con un'acidità accentuata.

Il **2022** esprime un carattere più immediato. È molto profumato, pieno, espressivo e di carattere.

Il **2018**, infine, è l'espressione di un vino bianco dalle grandi potenzialità. Elegante, sapido, di buon corpo, ha sicuramente tempo davanti.

Masiero, il Friulano Riserva nato dalle selezioni massali

Il **Friulano Masiero Friuli Colli Orientali Riserva Doc** è prodotto da un cru posto sul versante nord-est delle colline di Torre Rosazza, su terreni di ponca. Tra i filari convivono quattro cloni di Friulano provenienti da antiche selezioni massali. La Riserva affina a lungo in acciaio e cemento e completa la maturazione con dodici mesi in bottiglia.

Il **Friulano Masiero Riserva 2023** ha un colore giallo dorato intenso. Al naso emergono sentori di frutta matura, in particolare pera Williams. In bocca si manifesta con discrezione, con note di idrocarburi, lava, un accenno di tostatura; si avverte un'acidità affatto fastidiosa, è sapido e sicuramente ancora giovane.

Nel **2022** la componente varietale appare più evidente. Le note evolutive si integrano con una struttura ancora in divenire e con una freschezza che lascia intuire interessanti prospettive di affinamento.

Il **2021** mostra invece un profilo più maturo ed equilibrato. Dopo un iniziale riserbo olfattivo, il vino si apre progressivamente, offrendo un sorso armonico, persistente e di buona profondità.

Il Friulano Doc e la forza della tradizione

I vigneti del Friulano Friuli Colli Orientali Doc sorgono sulle colline di Manzano. L'affinamento prevede quattro mesi in acciaio e due mesi in bottiglia.

Il **2023**, giallo paglierino carico, sembra più evoluto della Riserva ma è una maturità organolettica spontanea. È più riconoscibile come Friulano. Ha profumi di frutta bianca ed erbe di campo mentre il sorso trova nel caratteristico finale di mandorla uno dei suoi tratti distintivi. L'ossigenazione nel bicchiere contribuisce a una maggiore armonia complessiva.

Il **2019** si presenta più morbido ed equilibrato, confermando la capacità del Friulano di affrontare con eleganza l'evoluzione nel tempo.

Il **2018** mostra profumi più maturi e una notevole compostezza gustativa. Il sorso morbido suggerisce il raggiungimento di una piena maturità espressiva.

La degustazione “al contrario” e il ruolo del vino a tavola

Interessante è stata la proposta di Riccardo Cotarella di **degustare i vini in ordine inverso** rispetto alla consueta successione cronologica, un esercizio utile per cogliere con maggiore chiarezza analogie e differenze tra le diverse annate.

Nel corso dell'incontro è emersa anche una **riflessione sul ruolo culturale del vino**, da consumare sempre con moderazione ma senza dimenticarne il valore storico e conviviale, elemento identitario della tradizione alimentare italiana.

Esperienze in cantina, vino e territorio

Torre Rosazza propone degustazioni, visite ai vigneti, tour enogastronomici e percorsi dedicati agli appassionati che desiderano conoscere da vicino una terra di confine, da sempre luogo di incontri, scambi e contaminazioni culturali.

TORRE ROSAZZA

Oleis di Manzano (UD) – Loc. Poggiobello,12

www.torrerosazza.com

Data di creazione

23/06/2026

Autore

giuditta-lagonigro