



## Tra Grave e Collio: la firma Pighin nel cuore vitivinicolo del Friuli

*Una famiglia, due territori e una visione condivisa: la terra come punto di partenza. Tra ghiaie e colline, ogni scelta risponde a un principio agricolo preciso, per vini che raccontano coerenza e un legame autentico con l'ambiente*

Il **Friuli Venezia Giulia** ha un carattere preciso. Nei volti, nei paesaggi, nei vini: tutto racconta forza, misura, fedeltà alle proprie origini.

Una regione di confine, dove le culture si intrecciano e il paesaggio è modellato da ghiaie, venti, mare e montagne. Qui ogni elemento contribuisce a formare un'identità agricola rigorosa, essenziale, capace di esprimersi con coerenza tanto nei gesti quotidiani quanto nel bicchiere.

È in questo contesto che si inserisce la storia della famiglia **Pighin**, interprete di un Friuli produttivo e visionario, e [terra di tesori nascosti](#) dove il legame con l'ambiente resta la prima e più importante risorsa.



La famiglia Pighin, al centro il figlio Roberto al timone dell'azienda friulana (Foto © Pighin).

## Una storia di ritorni e di passione per la terra

L'avventura tra i filari della famiglia **Pighin** inizia nel **1963**, in pieno boom economico, quando i fratelli **Luigi**, **Ercole** e **Fernando**, già imprenditori nel settore logistico, decidono di seguire una vocazione più profonda, legata alla terra e tramandata dal padre **Ernesto**.

La svolta arriva con l'acquisizione di una vasta tenuta nel **Grave del Friuli**, appartenuto un tempo ai **conti Agricola**. È il primo passo concreto di una visione destinata a lasciare il segno nella viticoltura regionale.

Cinque anni dopo, l'espansione prende forma su due fronti: da un lato la progettazione di un centro aziendale moderno a **Risano** (Udine), firmato dall'architetto **Gino Valle**; dall'altro, l'acquisto di un seconda fondo a **Spessa di Capriva**, nel **Collio** goriziano, uno dei territori più vocati alla viticoltura di qualità.

Un percorso che trova pieno compimento nel 2004, quando **Fernando Pighin**, insieme alla moglie **Danila** e ai figli, assume il controllo completo dell'azienda, rafforzando una gestione che

resta saldamente familiare.

# Coerenza produttiva e qualità: il modello Pighin

Oggi alla guida dell'azienda c'è **Roberto Pighin**, figlio di Fernando, che prosegue con convinzione una gestione familiare improntata alla continuità e alla **condivisione degli obiettivi**.

Se da un lato la cantina resta saldamente radicata nella tradizione agricola, dall'altro ha saputo sviluppare una visione ampia e strutturata: il 70% della produzione è infatti destinato all'estero, dagli Stati Uniti all'Asia, passando per Europa e Canada.

Alla dimensione familiare, inoltre, si affianca un impegno costante sulla qualità, a partire dalle pratiche agronomiche. L'azienda, certificata **GLOBALGAP** e **SQNPI**, è stata tra le prime in regione a introdurre un sistema di irrorazione a recupero, capace di ridurre di oltre il 40% l'impiego di prodotto nei trattamenti fitosanitari.



Villa Agricola, la dimora storica a Risano, sede di rappresentanza dell'azienda (Foto © Ufficio stampa).

## L'essenza del territorio nei vini Pighin

Due cuori pulsanti di uno stesso corpo, due terroir completamente diversi, uniti sotto l'emblematico simbolo del gallo, che campeggia su tutte le etichette dell'azienda.

A **Risano**, nei 160 ettari vitati nel **Grave**, il paesaggio fluviale e il terreno ghiaioso donano ai vini freschezza, equilibrio, complessità aromatica. Qui, accanto alla moderna cantina, i vigneti circondano la maestosa **Villa Storica "Agricola"**, una dimora patrizia del XVI secolo immersa in un meraviglioso parco secolare, oggi adibita a foresteria di rappresentanza.

Se la tenuta di **Risano** rappresenta il cuore aziendale, quella di **Spessa di Capriva** è sicuramente il gioiello della famiglia **Pighin**. Una boutique di vigneti estesi su 30 ettari nella **DOC Collio**, con rese ancora più basse.

Un disegno architettonico naturale fatto di filari che seguono l'andamento di un anfiteatro collinare esposto a sud-ovest, dove la terra marnosa (qui chiamata *ponca*) e il "*borino*" che soffia dal golfo di Trieste donano vini dalla finezza ed eleganza inconfondibili.



---

Soreli Bianco Collio DOC 2021, blend di Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia (Foto © Malinda Sassu).

## Soreli Collio DOC 2021: il bianco del sole

La produzione dei vini **Pighin**, che spazia dagli autoctoni a internazionali e spumanti, rappresenta l'eccellenza enologica di questi due territori unici, uniti dalla stessa passione per la qualità.

Fra questi, il **Soreli Bianco Collio DOC**, un bianco che racconta la pazienza e la luce che lo ha generato: "Soreli" che in friulano significa "sole", è infatti un omaggio all'ubicazione privilegiata dei vigneti, soleggiati da mattina a sera.

Un sapiente blend dominato dal **Friulano**, a cui si uniscono **Ribolla Gialla e Malvasia**, vendemmiate a mano e vinificate una parte in acciaio (circa il 60%) e l'altra in tonneau e barrique di rovere di Slavonia, non tostate.

L'affinamento sui lieviti per oltre un anno regala al vino aromi agrumati canditi, con una lunga scia minerale. Si riconoscono note di albicocca, una leggera vaniglia e miele, cenni di mandorla, pesca e camomilla.

L'uso sapiente del legno gli conferisce una struttura piena e appagante, senza sovrastare le caratteristiche varietali, permettendo al **Soreli 2021** di regalare grandi soddisfazioni anche dopo anni di affinamento in bottiglia.



Aromi varietali nel Friulano Collio DOC 2024 dell’Azienda Agricola Pighin (Foto © Malinda Sassu).

## L’identità varietale nel Friulano Collio DOC 2024

Se **Soreli** è un inno alla complessità, il **Friulano Collio DOC** di **Pighin** è l’espressione pura del vitigno autoctono per eccellenza. Diretto, sincero, varietale: fermentato in acciaio, conserva tutto il profilo aromatico del vitigno.

Al naso richiama pesca e mela, aromi dell’orto e fiori gialli; in bocca colpisce per la freschezza bilanciata da una chiusura lievemente sapida. È un vino che sa parlare da solo, senza orpelli, con l’orgoglio di chi conosce le proprie radici.

La forza dei **vini Pighin** sta, infatti, proprio nella coerenza, figlia di una solidità che ha saputo crescere senza snaturarsi. Dalle pratiche agricole alla gestione diretta dell’intera filiera: ogni elemento dell’azienda risponde a una logica precisa, fondata su qualità, metodo e controllo.

Ma prima di tutto, viene la terra. Una terra che ha formato uomini, plasmato vini, disegnato un

percorso imprenditoriale che oggi è sinonimo di eccellenza friulana nel mondo.

**Azienda Agricola Pighin**

Viale Grado, 11/1 Fraz. Risano – Pavia di Udine

[www.pighin.com](http://www.pighin.com)

**Data di creazione**

22/05/2025

**Autore**

malinda-sassu