

# DER VERLIT IL VERLIT

Marco Cecchini friaulischer Verduzzo  
Verduzzo Friulano di Marco Cecchini



Östliches Hügelland im Friaul – hier liegt auf 10 Ha hügeligem Gelände im Gebiet der Gemeinde Faedis der landwirtschaftliche Betrieb von Marco Cecchini. In diesen Hügeln herrscht ein besonders mildes Klima das sich mit den für das Gebiet typischen Mergelböden aus dem Eozän kombiniert. Der Betrieb wird von zwei jungen Arbeits- und Lebensgefährten geleitet. Marco Cecchini kümmert sich um die Weinberge und um die allgemeine Leitung des Betriebes, während Dr. Sonia Dell'Oste im Weinkeller tätig ist. Erzeugt werden zwei trockene Weißweine, der Tovè (eine traditionelle Lokalcuvée) und der Pinot gris. Unter den Rotweinen der autochthone Friauler, Refosco, und eine Cuvée aus Bordeaux, die neu aufgemacht wurde, der Careme. Besonders glänzen der Picolit und der Verlit (friaulischer Verduzzo), die beide aus überreifen Trauben, die zunächst natürlich rosiniieren und anschließend in kleinen Kästen nachreifen, gewonnen werden. Die Gärung des Verlit findet in kleinen Fässern aus französischem Holz statt, so wird der Tanningehalt harmonisch ausgebaut, dem der Wein seine lange Lebensdauer und die Hauptgeschmacknote, Aprikose, verdankt. Historisch wird der Wein im Jahr 1409, als er Papst Gregor XII während des Banketts des Konzils angeboten wurde, zum ersten Mal schriftlich erwähnt. Der Wein ist Gold- und Bernsteinfarben. In der Nase spürt man einen Hauch nach reifen Aprikosen und der für die Rebsorte typische Tanningehalt ist gut ausgewogen und entspricht dem durch Rosinierung komplexen Aroma. Am Gaumen ist er vielschichtig und er wird mit einer Temperatur von 12-14° zu Fois gras serviert, obwohl er sich besonders als Meditationswein eignet. In der Vinothek kostet die 0,5l-Flasche 25,00 Euro.

Colli Orientali del Friuli, su 10 ettari, interamente in zona collinare nel comune di Faedis ecco l'Azienda Agricola di Marco Cecchini. Colline che sono caratterizzate dall'incontro di un clima particolarmente dolce e favorevole e l'asprezza delle marne eoceniche di cui è costituito il territorio. L'Azienda è gestita da due giovani compagni nel lavoro e nella vita. Marco Cecchini che si occupa della gestione dei vigneti e della conduzione generale e la dottoressa Sonia Dell'Oste che è responsabile della produzione in cantina. La gamma dei vini prodotti comprende due bianchi secchi, il Tovè (un uvaggio di tradizione locale) e il Pinot Grigio. Tra i rossi un autoctono friulano, il Refosco, ed un uvaggio bordolese rivisitato: il Careme. Fiore tra fiori all'occhiello il Picolit ed il Verlit (Verduzzo friulano), ottenuti entrambi da uve surmature seguono il loro appassimento naturale e la loro evoluzione organolettica in piccole cassette. Il Verlit fermenta in piccoli contenitori in legno francese al fine di armonizzare le note tanniche che lo rendono un vino longevo e gradevole nella sua nota aromatica principe: albicocca. Noto storicamente per la sua prima apparizione documentata nel 1409 quando fu offerto in onore di Papa Gregorio XII in occasione del pranzo del Concilio Generale. Di un colore oro ambrato già al naso si avvertono sentori di albicocca matura, i tannini tipici del vitigno sono perfettamente bilanciati e corrispondenti alla complessità aromatica dovuta all'appassimento. In bocca è ampio quasi sontuoso, si serve a 12-14 gradi con del fois-gras ma è da prediligere come vino da meditazione. Si acquista in enoteca a 25,00 euro per una bottiglia da 0,500 l.

*Maurizio Stancanelli*

Azienda Agricola Marco Cecchini  
Via Buttrio 8  
33040 Premariacco  
(Udine) Italia  
Tel: +39 0432 720563

