

Il mio amico del cappello ed io siamo due piccoli vitivinicoltori.

Coltiviamo meno di due ettari di piccole vigne di proprietà sui Colli Orientali del Friuli.

Siamo su terreni limoso-argillosi e terrazzati nei quali il lavoro manuale è quindi l'unica via per rispettare la fragilità del suolo.

Abbiamo bandito la forte chimica di sintesi molti anni or sono, al nostro arrivo, e usando solo palerie in legno e il salice giallo per le legature dei tralci dimostriamo un'antica manualità ma, soprattutto, una concreta cura della bellezza del paesaggio agreste, di cui molti di noi ancora desiderano gioire la vista.

Essere certificati "biologico" per noi è solo una conseguenza di queste attenzioni.

We are two small winemakers, my friend with the hat and me.

We cultivate less than two hectares of vineyards in the eastern hills of Friuli.

Our terraced soil consists of silty clay, which is worked by hand as this is the only way to respect the soil's fragility.

We have banned the use of strong chemicals many years ago and use only wood sticks and young willow twigs as ligatures for the shoots.

We practice an ancient craft but, above all, we take care of the beauty of the rural landscape, the sight of which many of us still wish to enjoy.

Being certified "organic" for us is only a consequence of this care.

Wir sind zwei kleine Winzer, mein Freund mit Hut und ich. Weniger als zwei Hektar an Weingärten bearbeiten wir in den östlichen Hügeln des Friaul.

Unsere terrassierten Böden sind ton- und lehmhaltig, wo die Handarbeit die einzige Möglichkeit darstellt, respektvoll mit den empfindlichen Böden umzugehen.

Schon seit Jahren verzichten wir auf den Einsatz von intensiver Chemie, zudem verwenden wir Pfeiler aus Holz und binden die Weinreben mit Weidenästen fest. Es ist die Art unserer Ahnen und gibt unseren Weingärten eine außergewöhnliche Schönheit, so wie man sie sich wünscht.

Unser "Bio"-Zertifikat ist dementsprechend auch nur eine Konsequenz unserer Vorstellungen.

Tendiamo a fare il meno possibile, questo comporta molto lavoro

We tend to do it the least possible, this involves lot of work

Die kleinstmögliche veränderung, bringt die meiste Arbeit mit sich.



Tra Settembre e Ottobre si vendemmia a mano grappolo a grappolo. Poi le uve portate in cantina si pigiano al vecchio torchio oppure si tengono a macerare con i mosti avendo cura di controllare le temperature di fermentazione: troppo alte, bruciano i profumi.

La lentezza e la pazienza accompagnano gesti che si ripetono di stagione in stagione: le macerazioni delle bucce, il *batonnage* per rimescolare le fecce nobili (bell'ossimoro vinicolo), gli affinamenti in botti in legno sono tecniche che richiedono tempo e costanza. Minime filtrazioni e bassi livelli di solforosa rendono alta la qualità finale che è il vero premio di questa dedizione.

Se ci avanza del tempo, anche le numeriamo le nostre poche ma belle bottiglie.

Perché ne andiamo fieri.

Between September and October the grapes are harvested by hand, one by one.

Then they are brought to the cellar and pressed with the vintage press, or they are kept to macerate with the musts, while the fermentation temperatures are carefully checked: too high and the perfumes will evaporate.

From season to season the same actions are repeated slowly and with patience: maceration of the skins, the *batonnage* to mix the noble lees, the aging in wooden barrels. This proces requires techniques that need time and constancy.

A minimum of filtration and low levels of sulfur make the final quality high, which is the true prize of our dedication.

If we have time, we also number our few but beautiful bottles.
Because we are proud of them.

Zwischen September und Oktober wird jede einzelne Traube von Hand gelesen.

Im Keller erfolgt anschließend die Pressung auf althergebrachte Weise oder aber die Maischegärung. Dabei behalten wir stets die Gärtemperatur im Auge, denn ist sie zu hoch, verfliegen die Düfte.

Jahr für Jahr wiederholen wir langsam und geduldig notwendige Eingriffe: Das Einmaischen der Schalen, das Aufrühren des Hefesatzes, die Verfeinerung in Holzfässern. Es sind alles Maßnahmen, welche Zeit und Ausdauer brauchen.

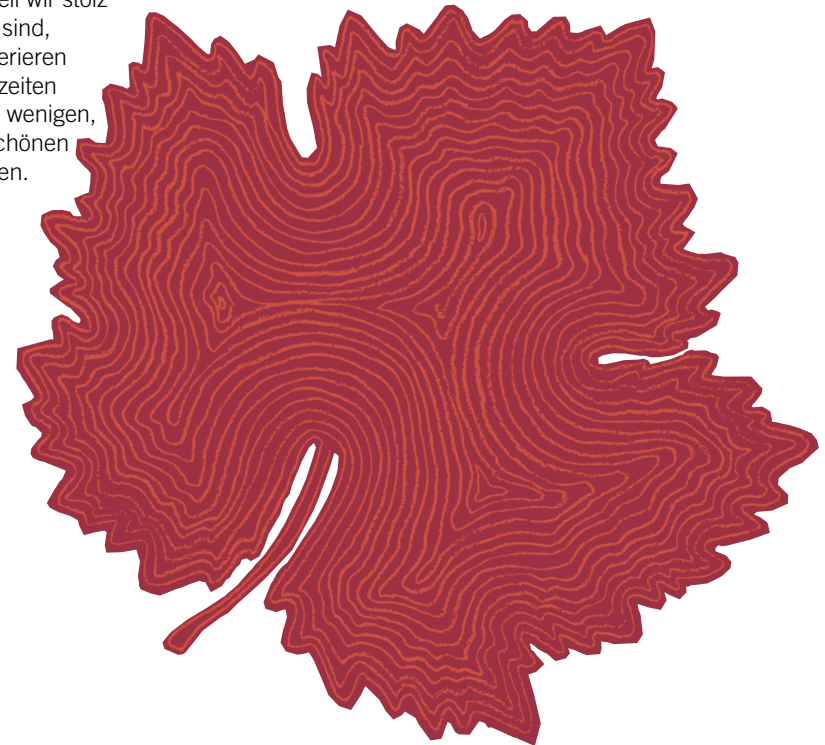
Der wahre Erfolg der leidenschaftlichen Arbeit sind schließlich die wenig gefilterten und nur leicht geschwefelten Tropfen.

Und weil wir stolz darauf sind, nummerieren wir beizeiten unsere wenigen, aber schönen Flaschen.

**Per maturare
il vino ha bisogno
di tempo e pazienza**

**Wine matures
through time and
patience**

**Zeit und Geduld
prägen die Reifung
des Weines**



Refosco dal peduncolo rosso Casa del Grivò, 12,5%

Dal meraviglioso color rosso violaceo è vino profumato di suisui (amarene selvatiche di poca polpa e amarognole). Di lenta maturazione, affinato pochi mesi in botti di rovere e poi, in unica massa, in vasca inox, è meglio gustarlo di almeno due annate precedenti. Vino tannico e austero resistente all'invecchiamento, per carni rosse e formaggi.
Servire a 14°/18°%.

With a marvelous red-purple color, a wine perfumed by suisui (wild cherries with a slightly bitter taste). Of slow maturation, aged a few months in oak barrels and then in a stainless steel tank. The taste is at its best after two years. A tannic and austere wine aging well, for red meats, some species of river or sea fat fish and cheese.
But also at the end of a winter's dinner with dark chocolate as a dessert – serve 14°/18°;

Von rubinroter Farbe und einem Geschmack von suisui (einer Wildkirsche mit leichter Bitternote). Langsame Reifung, verfeinert in wenigen Monaten im Eichenfass und danach im großen Stahltank. Nach zwei Jahren ist er bereit für menschliche Gaumen. Ein tanninhaltiger und lange lagerbarer Wein, besonders passend zu rotem Fleisch und Käse. Oder aber am Ende eines winterlichen Abendessens zu purer Schokolade.
Empfohlene Trinktemperatur: 14°/18°.



Bianco Casa del Grivò (ex Tocai friulano), 12%

E' il vino bianco secco del Friuli. Colore paglierino, retrogusto di mandorla, ottimo da solo o con antipasti e con il prosciutto crudo (di San Daniele ovviamente), risotti, pesce. Servire a 8°/10°.

The dry white wine of Friuli. Straw-yellow colored, almond aftertaste, excellent alone or with appetizers and with raw ham (of San Daniele obviously), risotto, fish. Serve at 10°/12°

Es ist der trockene friulanische Weißwein. Strohgelbe Farbe mit einem Nachgeschmack von Mandeln, passt er bestens als Gläschen für zwischendurch, aber auch zu Antipasti und Rohschinken (natürlich jenem aus San Daniele), Risotto und Fisch.
Empfohlene Trinktemperatur: 8°/10°.



Rose' di Merlot Casa del Grivò, 11,5%

Vinificato "in bianco". E' un vino fruttato secco da aperitivo con antipasti di olive. Ottimo con il pesce e altre carni bianche.
Servire a 8°/12°

A rosè wine from grapes of Merlot and Refosco, colore cerasuolo or "cherry red". A pleasant and fruity odor- tastes dry and smooth, good for antipasti with fish or olives, with rabbit meat and also with cakes as dessert wine – serve at 10/12°... in Italy in summertime also less!

"Weiß" gekellert. Ein Wein der durch seine trockene Frucht besticht. Er lässt sich bestens zum Aperitiv mit Oliven genießen. Zudem großartig als Begleitung von Fisch und weißem Fleisch geeignet. Empfohlene Trinktemperatur: 8°/12°.



Verduzzo Casa del Grivò, 13%

Di colore dorato/ambro è il vino autoctono del Friuli. Si può vinificare sia secco che leggermente amabile. Noi lo prediligiamo secco. E' alcolico e tannico per essere un vino bianco. Dal gusto di miele è adatto con formaggi forti e alcune tipologie di salsicce bollite (come il nostro cotechino="muset"): il gioco è sul contrasto di sapori. Se da dessert: solo con dolci secchi.
E' anche vino da meditazione.
Servire a 10°/14°.

This original wine from Friuli is of a golden/amber colour. You can vinify it both dry and slightly sweet. We prefer it dry. For a white wine it has a high level of alcohol and tannin. The honey taste goes well with strong cheeses and some types of boiled sausages (like our cotechino = "muset"): the fun is in the contrasts of flavors. If drunk with dessert, than only with dry desserts. It is also a wine for meditation. Serve at 10 °/14 °.

Dieser autochthone Wein des Friaul besticht durch seine goldgelbe/ bernsteinfarbige Erscheinung. Er kann sowohl trocken also auch leicht lieblich ausgebaut werden. Wir bevorzugen die trockene Variante. Er hat für einen Weißwein einen hohen Alkohol- und Tanningehalt. Der diesem Wein eigene Honigduft eignet sich hervorragend zu intensivem Käse und gebrühten Würsten (etwa unserer "muset"): Der Reiz besteht im Kontrast der Geschmacksrichtungen. Als Dessertwein getrunken ist der Verduzzo zu trockenen Süßspeisen zu empfehlen. Er ist auch ein Wein für die Belebung des Geistes.
Empfohlene Trinktemperatur: 10°/14°.



Controllato e Certificato da CCPB srl
Organismo di controllo autorizzato
dal MiPAAF - IT BIO 009
Operatore Controllato n. B554
Agricoltura Italia



I nostri vini

Our wines

Unsere Weine



Se, come dice Wendell Berry, è vero che “mangiare è un atto agricolo”
possiamo dire che “coltivare è un atto artistico”.

If, as Wendell Berry says, it is true that “eating is an agricultural act”
we can say that “cultivating is an artistic act”.

Wenn das Zitat von Wendell Berry stimmt, dass „Essen eine landwirtschaftliche Tat“ sei,
dann können wir sagen, dass „Wein anbauen ein künstlerischer Akt ist“.

Casa del Grivò

Borgo Canal del Ferro 19

33040 Faedis, Udine, Italia

info@casadelgrivo.com

<http://www.casadelgrivo.com>