LA RAJADE

GUARDA IL CALOR
DEL **SOLE** CHE
SI FA **VINO**

Purgatorio; XXV, 77

LA RAJADE

IL RAGGIO DI SOLE DEL COLLIO

La Rajade è una realtà storica, situata nella zona più settentrionale della DOC Collio, fra il fiume Judrio e il confine con la Slovenia.
In questa zona fresca ma irraggiata dal sole, il nome stesso della cantina in friulano significa **RAGGIO DI SOLE**, alleviamo vitigni autoctoni e internazionali per produrre una selezione di vini di altissima qualità, che esprimono il carattere del territorio in modo unico e affascinante.
La nostra è una storia di passione che, nel rispetto della tradizione, ci porta a lavorare con dedizione, impegno, creatività e rispetto della natura, portando nella bottiglia ogni annata in modo autentico ed espressivo per farvi trovare nel calice il calore de La Rajade.



LA RAJADE

THE SUNBEAM FROM THE COLLIO

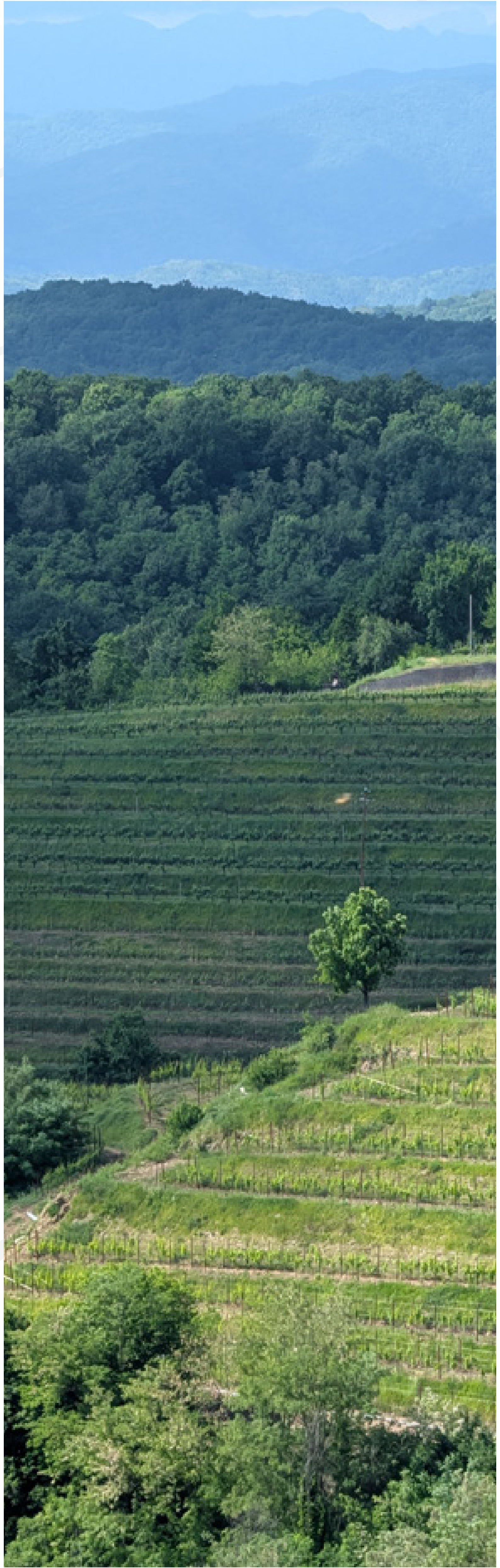
La Rajade is a historical estate, located in the northernmost part of the DOC Collio, between the Judrio River and the border with Slovenia.
In this cool area, yet warmed by the sun, the name of the winery in Friulian language itself means "**SUNBEAM**", we cultivate indigenous and international grape varieties to produce a selection of wines of the highest quality, expressing the terroir in a unique and fascinating way.
Our story is one of passion that, while respecting tradition, leads us to work with dedication, commitment, creativity, and respect for nature, bringing every vintage into the bottle in an authentic and expressive way, so that you can find the warmth of La Rajade in your glass.

COLLIO

IL MATRIMONIO DI PONCA E VENTO

Siamo nella zona più a nord della DOC Collio, un luogo inimitabile dove il Flysch, i venti e i **MICROCLIMI** donano ai vini un carattere unico al mondo.
Il Collio è il territorio esclusivamente collinare della provincia di Gorizia tra i fiumi Judrio e Isonzo: un fazzoletto di terra fertile che nella storia è stato crocevia di imperi, popoli, **CULTURE E TRADIZIONI** e che ha saputo e sa apportare un contributo imprescindibile al panorama enologico mondiale.
La vocazione alla coltura della vite qui è di casa grazie al saper fare di generazioni di viticoltori che hanno riconosciuto in questo territorio il valore della Ponca, **IL FLYSCH** di marne e arenarie che contraddistingue il terroir, i venti caldi dell'Adriatico e la protezione silente e maestosa dei Monti Musi dal freddo del nord.





COLLIO

THE FUSION OF PONCA AND WIND

We are in the northernmost area of the Collio DOC, in a place like no other, where the Flysch, the winds, and the **MICROCLIMATES** give the wines a unique character in the world.
The Collio is the region exclusively made up of hills in the province of Gorizia, between the Judrio and Isonzo rivers: a small patch of fertile land that, throughout history, has been a crossroads of empires, peoples, **CULTURES AND TRADITIONS**, able to and still continues to make an essential contribution to the global winemaking landscape.
The passion for growing vines is at home here, thanks to the know-how of generations of winegrowers who recognized in this territory the value of Ponca: **THE FLYSCH** of marls and sandstones that defines the terroir, the warm Adriatic winds, and the silent and majestic protection of the Musi Mountains from the cold of the north.



PONCA

UN TERROIR UNICO AL MONDO

A rendere **UNICI** i vini del Collio è anche il terreno in cui crescono le viti, la famosa Ponca, in friulano, o Flysch: una formazione geologica del periodo eocenico composta di fitti strati di marne e arenarie formata in antichi fondali marini. Si può trovare in diverse zone dell'arco alpino, nel sud Italia, ma anche in Spagna e in Sud America. Perché qui è unica? Il **FONDALE MARINO** da cui si è originata la Ponca, a differenza degli altri Flysch, era molto **BASSO**, e in questo mare calmo non abitavano solo alghe ma anche conchiglie e altre forme di vita complesse. Sono proprio queste che, fossilizzandosi, aumentano la **VARIETÀ** di minerale di cui le viti si nutrono. La mineralità passa dalla Ponca alla vite, dalla vite all'uva e dall'uva al vino, arricchendo i nostri vini di aromaticità e sapidità, in un modo unico al mondo.

PONCA

A WORLD'S UNIQUE TERROIR

What makes the wines of the Collio **UNIQUE** is also the soil in which the vines grow: the famous Ponca (in Friulian language) or Flysch. Flysch is a geological formation from the Eocene period, made up of dense layers of marl and sandstone formed on ancient **MARINE SEABEDS**. It can be found in different areas of the Alpine arc, in southern Italy, as well as in Spain and South America. So why is it unique here? The marine seabed from which Ponca originated, unlike other Flysch deposits, was very **SHALLOW**. In this calm sea, not only algae lived there, but also shells and other complex forms of life. It is precisely these organisms, fossilizing, that increase the **VARIETY** of minerals that the vines feed on. Mineral characteristics pass from Ponca to the vine, from the vine to the grapes, and from the grapes to the wine, enriching our wines with aromaticity and salinity in a way that's unique in the world.



VIGNETI

COLLINA ALLO STATO PURO



I nostri vigneti sono a Dolegna del Collio, ricamano il ronco denominato Petrus, con filari alternati a salire la collina di vitigni autoctoni e internazionali fino ai confini dei boschi che arricchiscono di **BIODIVERSITÀ** le coltivazioni e creano un microclima ideale per lo sviluppo aromatico delle uve.
La maggior parte dei filari è orientata a sud-est, l'esposizione solare è ottimale per la maturazione delle uve e la ventilazione delle piante, fondamentale per la sanità dei grappoli.
Gestiamo i vigneti con potature e diradamenti oculati della chioma, trattamenti mirati per **SALVAGUARDARE** il bioderma e raccolta manuale delle uve, in simbiosi con il ciclo vitale delle piante.
Il **TERROIR**, inteso quindi come micro-zona geografica, geologia, clima e opera dell'uomo, ci permette di ottenere vini dalla beva piacevole, che combinano la freschezza tipica della zona di Dolegna, e la sapidità del Collio.



VINEYARDS

PURE HILL

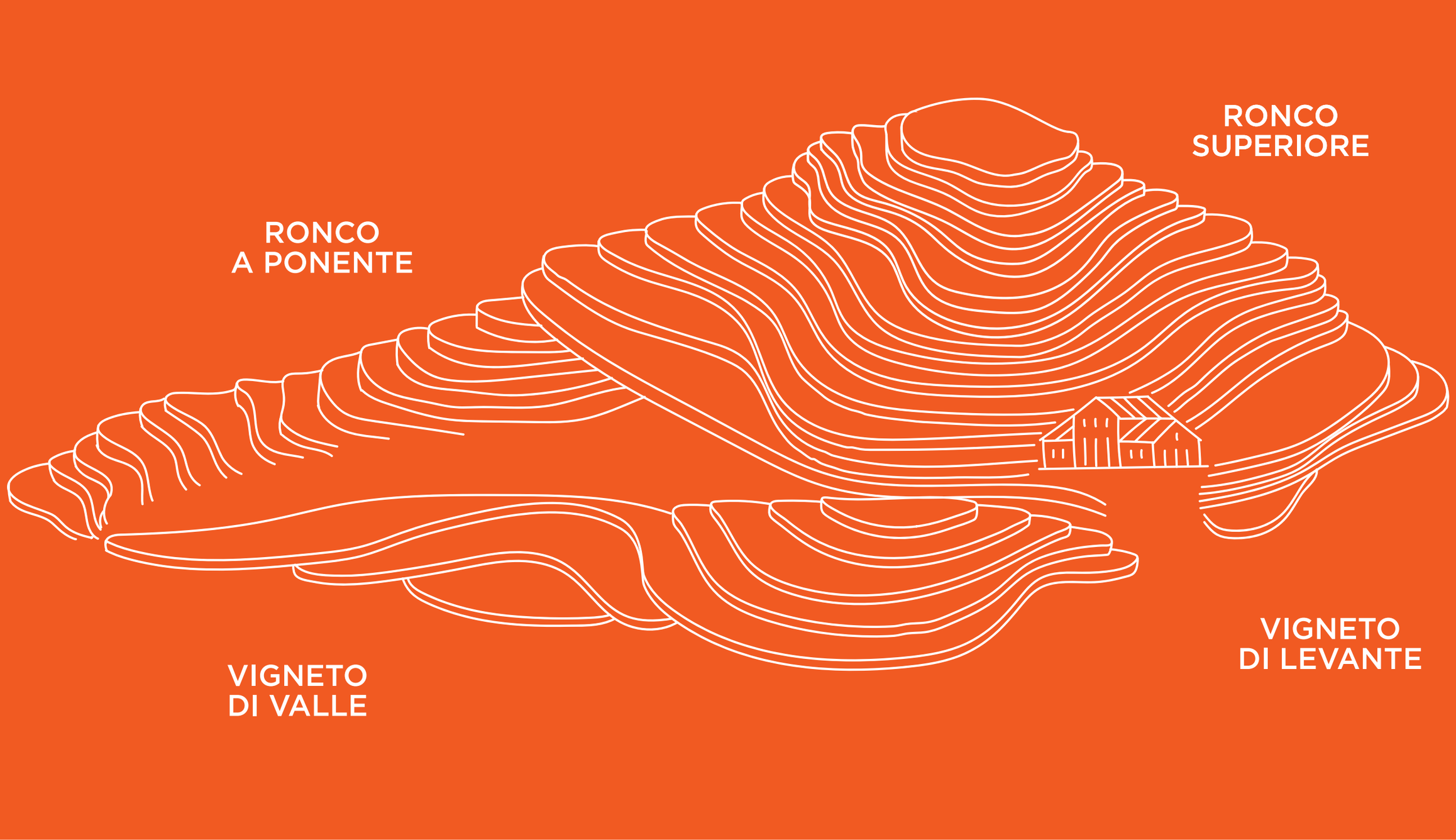
Our vineyards are in Dolegna del Collio, mainly in the slope called "Petrus," with rows alternating as they climb the hillside, planted with both indigenous and international grape varieties. These woods enrich the plantings with **BIODIVERSITY** and create an ideal microclimate for the grape's aromatic development, and the sun exposure is optimal for grape ripening and for ventilating the plants.

We manage the vineyards with careful pruning and selective thinning of the canopy, targeted treatments to **PROTECT** the soil's living activity, and hand-harvesting of the grapes, in symbiosis with the plants' life cycle.

TERROIR, that consist of geology, climate, and our work, enables us to produce wines with a pleasantly drinkable character, combining the fresh typical character of the Dolegna area and the salinity of the Collio.

LA RAJADE




RONCO
SUPERIORE
RONCO
A PONENTE
VIGNETO
DI LEVANTE
VIGNETO
DI VALLE

CANTINA

DOVE IL RAGGIO DI SOLE DIVENTA VINO

Il luogo dove trasformiamo uve sanissime nei nostri vini capaci di affascinare e conquistare chi li assaggia.
La **TRADIZIONE** qui incontra le **MODERNE TECNICHE** e tecnologie enologiche per controllare minuziosamente fermentazioni e affinamenti, così da portare in bottiglia vini che sappiano esprimere al meglio il terroir e l'annata, valorizzando al massimo ogni vitigno.
L'utilizzo di vasche d'acciaio a temperatura controllata e di **LEGNI** attentamente selezionati ci permette di vinificare in bianco e in rosso grandi vini che portano con sé il raggio di sole di cui siamo orgogliosi.



WINERY

WHERE SUNBEAM BECOMES WINE



The place where we transform healthy grapes into wines capable of fascinating and winning over everyone who tastes them.
Here, **TRADITION** meets **MODERN TECHNIQUES** and winemaking technologies used to precisely control fermentation and aging, so that the wines in the bottle express the terroir and the vintage at their best, maximizing every grape variety's potential.
Using temperature-controlled stainless-steel tanks and carefully selected **WOODS** allows us to vinify both whites and reds into great wines that carry the sunbeam we're proud of.

CANTINA

UNA STORIA DI PASSIONE

La Rajade nasce nel 1993 e dal 2005 è di proprietà delle famiglie di imprenditori Campeotto e Faurlin, che hanno fatto della **RICERCA COSTANTE** della qualità la propria missione. Con uno sguardo attento alla storicità della zona di Dolegna del Collio ed una grande **SENSIBILITÀ** verso l'equilibrio naturale dei vigneti la direzione de La Rajade è chiara: produrre vini di **GRANDE QUALITÀ** per tutti, dalla ristorazione agli appassionati, dalle enoteche specializzate a chi si affaccia per la prima volta al mondo del vino.
Dalla vigna alla cantina, è proprio il valorizzare il nostro territorio che ci permette di racchiuderlo in vini che esprimono a pieno il terroir: vini piacevoli, raffinati e di grande qualità, che sanno raccontare una storia anche attraverso gli abbinamenti gastronomici.



WINERY

A STORY OF PASSION

La Rajade was founded in 1993, and since 2005 it has been owned by the Campeotto and Faurlin families, who have made the **CONTINUOUS PURSUIT** of quality their mission. With a careful eye on the history of the Dolegna del Collio area and a deep **SENSITIVITY** to the natural balance of the vineyards, La Rajade's direction is clear: to produce **HIGH-QUALITY** wines for everyone, from restaurants and wine enthusiasts, from specialized wine shops to those who are discovering the world of wine for the first time.

From vineyard to winery, it's precisely the value we give to our territory that allows us to express it fully in wines that truly reflect the terroir: wines that are enjoyable, refined, and of great quality, able to tell a story even through the gastronomic pairings.



ESPERIENZA IN **CANTINA**

IL VINO È UN'EMOZIONE DA CONDIVIDERE



Venire a trovarci in cantina è il modo migliore per **SCOPRIRE** come nascono i nostri vini e degustarli con chi vuoi. Trascorrete una giornata di relax e divertimento nella nostra cantina e lasciate che il vino faccia da sottofondo di momenti preziosi.
Bianchi e rossi monovitigno, blend tradizionali e innovativi, riserve e annate storiche... il bello di produrre vini diversi è permetterci di proporvi, o costruire insieme a voi, il **PERCORSO** perfetto per farvi innamorare del nostro territorio.
Vi aspettiamo nella nostra nuova sala degustazione, dove **IL TEMPO SI FERMA** ed il vino diventa il sottofondo di momenti indimenticabili.



LA RAJADE EXPERIENCE

WINE IS A SHARED EMOTION.

Visiting us is the best way to **DISCOVER** how our wines are made and to taste them with whoever you want. Spend a day relaxing and having fun in our winery, and let wine be the soundtrack to truly special moments.
Single-varietal whites and reds, traditional and innovative blends, reserves and historic vintages, producing different wines allows us to offer you, or build with you, the perfect **JOURNEY** to help you fall in love with our territory.
We look forward to welcoming you in our new tasting room, where **TIME STANDS STILL** and wine becomes the soundtrack to unforgettable moments.



ESPERIENZA IN CANTINA

IL VINO È UN PERCORSO, SCOPRILO INSIEME A NOI

La Rajade Experience inizia dalla visita del vigneto, per scoprire i filari dispiegati sullo storico Ronco Petrus baciato dal sole, dove alleviamo le viti nel **RISPETTO DELLA NATURA** per ottenere uve di altissima qualità.
Si prosegue in cantina, dove le vasche d'acciaio governate dal nostro enologo plasmano l'**AFFINAMENTO** dei vini per ottenere la massima qualità. Silenzio e luci soffuse ci accompagneranno nella bottaia, dove il tempo si fa più rarefatto e accompagna l'affinamento delle nostre riserve. Vi accoglieremo poi nella sala degustazione per scoprire come questo percorso, che per noi dura anni, si materializza in calici di vino **SORPRENDENTI**, che abbineremo a prodotti tipici del territorio.

Prenota ora sul nostro sito!
Book now on our website!

LA RAJADE EXPERIENCE

WINE IS A JOURNEY, DISCOVER IT WITH US

The La Rajade Experience begins with a visit to the vineyard, to explore the rows spread across the historic "Ronco Petrus," warmed by the sun. Here, we raise our vines with **RESPECT FOR NATURE** to produce grapes of the highest quality. Next, we move into the winery, where stainless-steel tanks managed by our winemaker shape the **AGING PROCESS** to achieve maximum quality. Silence and soft lighting will accompany you in the barrel room, where time feels slower and helps guide the aging of our reserves. You'll then be welcomed in the tasting room to discover how this journey—one that lasts for us for years, takes shape in **SURPRISING** glasses of wine, which we'll pair with typical products from the area.



I VINI
THE WINES

- **RIBOLLA GIALLA**
  DOC COLLIO
- **FRIULANO**
  DOC COLLIO
- **SAUVIGNON**
  DOC COLLIO
- **PINOT GRIGIO**
  DOC COLLIO
- **NUJE PINOT GRIGIO**
  DOC COLLIO
- **COLLIO VINO DA UVE AUTOCTONE**
  DOC COLLIO
- **CAPRIZI**
  DOC COLLIO RISERVA
- **ROSSO**
  DOC COLLIO
- **SCHIOPPETTINO**
  IGT VENEZIA GIULIA
- **MERLOT**
  DOC COLLIO RISERVA
- **CABERNET SAUVIGNON**
  DOC COLLIO RISERVA


COLLIO


LA RAJADE
Ribolla Gialla
LA RAJADE
Friulano
LA RAJADE
Sauvignon
LA RAJADE
Pinot Grigio
LA RAJADE
Rujo
LA RAJADE


Collio
The Wine
ward 2024
COLLIO
Denominazione di Origine Controllata
VINO DA UVE AUTOCTONE
LA RAJADE
Caprizi
RISERVA
LA RAJADE
Collio
Rosso
LA RAJADE
Venezia Giulia
Schioppettino
LA RAJADE
RISERVA
Collio
Cabernet Sauvignon
LA RAJADE
RISERVA
Collio
Merlot
LA RAJADE

RIBOLLA GIALLA

DOC COLLIO

VITIGNO:
RIBOLLA GIALLA

DESCRIZIONE:
Dai nostri vigneti di collina, la Regina del Collio, per un vino fresco, teso e versatile.

TERRENO:
Ponca, roccia di marna e arenaria

VENDEMMIA:
Manuale

VIGNETO:
Petrus, Restocina

RESA PER CEPPO:
1,5 kg per pianta circa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

VINIFICAZIONE:
Macerazione pellicolare a bassa temperatura (8-10°C). Segue poi una pressatura soffice e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata per una durata di 15 giorni circa.

AFFINAMENTO:
In serbatoi di acciaio in riduzione controllata sur lies fino alla primavera successiva. Una volta in bottiglia riposa almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE:
Questo vino presenta una gradevole trama di profumi che variano dalla tipica mela locale al fiore di castagno. Molto ricco elegante e persistente in bocca con buona sapidità.

ABBINAMENTI:
Vino estremamente versatile. Adatto per aperitivi, primi o secondi di pesce. Ottimo con Orata al forno o Rombo in crosta di patate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12 °C



FRIULANO
DOC COLLIO

VITIGNO:
FRIULANO

DESCRIZIONE:
Il simbolo del Friuli Venezia Giulia enologico, da vigneti vicchi fino ad 80 anni interpretiamo il Friulano secondo le caratteristiche uniche del terroir di Dolegna del Collio

TERRENO:
Ponca, roccia di marna e arenaria

VENDEMMIA:
Manuale

VIGNETO:
Petrus, Cerò, Restocina

RESA PER CEPPO:
1,5 kg per pianta circa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Doppio Capovolto, e Sylvoz

VINIFICAZIONE:
Macerazione pellicolare a bassa temperatura (8-10°C). Segue poi una pressatura soffice e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata per una durata di 15 giorni circa.

AFFINAMENTO:
In serbatoi di acciaio in riduzione controllata sur lies fino alla primavera successiva. Una volta in bottiglia riposa almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE:
È un vino che presenta all'olfatto una piacevole nota varietale di fiori e frutta matura che si intrecciano e si completano con fragranza e morbidezza al gusto.

ABBINAMENTI:
Aperitivi, primi o secondi di pesce o verdure. Perfetto con risotto alle erbe o Prosciutto di San Daniele

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12 °C



SAUVIGNON

DOC COLLIO

VITIGNO:
SAUVIGNON

DESCRIZIONE:
La varietà simbolo di Dolegna del Collio, coltivata nei nostri vigneti sin dalla prima vendemmia

TERRENO:
Ponca, roccia di marna e arenaria

VENDEMMIA:
Manuale

VIGNETO:
Petrus

RESA PER CEPPO:
1,5 kg per pianta circa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

VINIFICAZIONE:
Macerazione pellicolare a bassa temperatura (8-10°C). Segue poi una pressatura soffice e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata per una durata di 15 giorni circa.

AFFINAMENTO:
In serbatoi di acciaio in riduzione controllata sur lies fino alla primavera successiva. Una volta in bottiglia riposa almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE:
È un vino che presenta al naso un piacevole intreccio di profumi dal sambuco alla pesca bianca con note di pompelmo e frutto della passione. In bocca gli aromi si riprendono e si completano con eleganza.

ABBINAMENTI:
Pesce crudo, antipasti leggeri, primi di pesce o verdure. Perfetto con speck e asparagi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12 °C



PINOT GRIGIO

DOC COLLIO

VITIGNO:
PINOT GRIGIO

DESCRIZIONE:
Un singolo vigneto a Perilla. Poche migliaia di bottiglie di Pinot Grigio del Collio.

TERRENO:
Ponca, roccia di marna e arenaria

VENDEMMIA:
Manuale

VIGNETO:
Perilla

RESA PER CEPPO:
1,0-1,5 kg per pianta circa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Doppio Capovolto

VINIFICAZIONE:
Alla diraspatura in saturazione di anidride carbonica segue direttamente pressatura soffice anch'essa in atmosfera controllata da anidride carbonica. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata per una durata di 15 giorni circa.

AFFINAMENTO:
In serbatoi di acciaio in riduzione controllata sur lies fino alla primavera successiva. Una volta in bottiglia riposa almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE:
È un vino che presenta all'olfatto un piacevole intreccio floreale e fruttato che si completa con pienezza, fragranza e morbidezza al gusto e termina con un finale lungo e speziato.

ABBINAMENTI:
Pesce crudo, antipasti leggeri, primi di pesce o verdure. Ottimo con la frittura di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12 °C



NUJE PINOT GRIGIO

DOC COLLIO

VITIGNO:
PINOT GRIGIO

DESCRIZIONE:
Nuje in friulano significa “niente”, a sottolineare la lavorazione senza aggiunta di solfiti.
Un Pinot Grigio dai netti colori varietali.

TERRENO:
Ponca, roccia di marna e arenaria

VENDEMMIA:
Manuale

VIGNETO:
Perilla

RESA PER CEPPO:
1,0-1,5 kg per pianta circa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

VINIFICAZIONE:
Diraspatura, macerazione pellicolare in pressa a bassa temperatura (8-10°C) per circa 24 ore. Segue una pressatura soffice, la fermentazione viene condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata per una durata di 15 giorni circa in contenitori di acciaio. Non viene fatta **NESSUNA AGGIUNTA DI SOLFITI** durante l’intero processo.

AFFINAMENTO:
In serbatoi di acciaio in riduzione controllata sur lies per 12 mesi, **SENZA AGGIUNTA DI SOLFITI**. Una volta in bottiglia riposa almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE:
Un vino dai netti colori varietali che grazie alla macerazione si esaltano in evidenti note ramate brillanti. Al naso sentori di pesca a polpa bianca e pera ben matura, floreale con sentori di camomilla. Grazie all’assenza di solfiti presenta una netta e complessa intensità olfattiva che evolve piacevolmente nel tempo. In bocca secco, caldo, fresco, moderatamente morbido e sapido, presenta un corpo intenso, pieno, equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI:
Ottimo con Prosciutto di San Daniele e melone, si abbina a risotti di verdure e pesce, pollame e formaggi erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
14 °C



COLLIO VINO DA UVE AUTOCTONE

DOC COLLIO

VITIGNO:
FRIULANO, MALVASIA, RIBOLLA GIALLA

DESCRIZIONE:
Il vino della tradizione del Collio, fatto con le sole varietà autoctone a bacca bianca del territorio

TERRENO:
Ponca, roccia di marna e arenaria

VENDEMMIA:
Manuale

VIGNETO:
Cerò, Restocina

RESA PER CEPPO:
1,5 kg per pianta circa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot, doppio capovolto

VINIFICAZIONE:
Macerazione pellicolare a bassa temperatura (8-10°C). Segue poi una pressatura soffice e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata per una durata di 15 giorni circa.

AFFINAMENTO:
In serbatoi di acciaio in riduzione controllata sur lies fino alla primavera successiva. Una volta in bottiglia riposa almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE:
Nel bicchiere il vino appare giallo paglierino con riflessi dorati. Complesso e di ottima qualità olfattiva, al naso emergono sentori di albicocca, camomilla e note di pepe bianco che gli donano leggere nuance balsamiche. In bocca fresco, vibrante, morbido e dalle spiccate note minerali del territorio. Intenso, di corpo pieno, equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI:
Vino estremamente versatile. Adatto anche come aperitivo, si accosta con piatti a base di pesce crudo e affumicato; ottimo con risotti e primi a base di verdure e pesce ma anche con carni bianche e pesce alla griglia. Perfetto con le tagliatelle al ragù di cortile.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
12 °C



CAPRIZI

DOC COLLIO RISERVA

VITIGNO:
MALVASIA, FRIULANO, CHARDONNAY

DESCRIZIONE:
Caprizi in friulano significa “capriccio”, motivo progettuale dal quale è nato questo prodotto unico e complesso. Collio Bianco Riserva con affinamento in tonneaux

TERRENO:
Ponca, roccia di marna e arenaria

VENDEMMIA:
Manuale

VIGNETO:
Petrus, Cerò, Restocina

RESA PER CEPPO:
1,5 kg per pianta circa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

VINIFICAZIONE:
Macerazione carbonica a bassa temperatura (8-10°C). Segue poi una pressatura soffice e la fermentazione viene condotta in tonneaux di rovere (5 hl) per una durata di 15 giorni circa. Questo metodo viene eseguito separatamente per ogni uva.

AFFINAMENTO:
Ogni varietà affina separatamente in tonneaux di rovere in riduzione controllata sur lies fino alla primavera successiva eseguendo batonnage giornalieri per i primi 3 mesi. Successivamente al travaso primaverile viene fatto il blend definitivo delle varietà e l’elevage prosegue in tonneaux per 14 mesi. Una volta in bottiglia riposa almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE:
È un vino che presenta all’olfatto una consistente e piacevole nota evoluta di fiori e frutta matura con sfumature di spezie, crema pasticcera e camomilla. In bocca si completa con una buona freschezza e mineralità che rendono l’intreccio di sapori ampio e persistente.

ABBINAMENTI:
Primi di pesce di mare, Prosciutto crudo stagionato, Secondi di carne bianca o pesce al forno. Ottimo con Ravioli di cernia e con il Coniglio in umido

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
14 °C



ROSSO

DOC COLLIO

VITIGNO:
CABERNET FRANC,
MERLOT

DESCRIZIONE:
Cabernet Franc e Merlot assieme per creare un vino coinvolgente, morbido e versatile.

TERRENO:
Ponca, roccia di marna e arenaria

VENDEMMIA:
Manuale

VIGNETO:
Petrus

RESA PER CEPPO:
1,5 kg per pianta circa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot, doppio capovolto

VINIFICAZIONE:
Macerazione per 10 giorni circa e conduzione della fermentazione a temperature controllate in tino di legno.

AFFINAMENTO:
Avviene in tronco conico in legno per un periodo di circa 10 mesi.

CARATTERISTICHE:
Rosso rubino carico. All'olfatto sentori di frutti rossi, polpa di frutta di sottobosco, spezie.
Il corpo morbido ed un'elegante persistenza donano una lunga e stimolante piacevolezza al palato.

ABBINAMENTI:
Primi di carne e carne alla griglia.
Ottimo con Hamburgher di manzo con montasio fuso e Maltagliati al ragù

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18 °C



SCHIOPPETTINO
IGT VENEZIA GIULIA

VITIGNO:
SCHIOPPETTINO

DESCRIZIONE:
L'autoctono a bacca rossa presente nei nostri vigneti, interpretato con uno stile contemporaneo

TERRENO:
Ponca, roccia di marna e arenaria

VENDEMMIA:
Manuale

VIGNETO:
Mernico, Cerò

RESA PER CEPPO:
1,5 kg per pianta circa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot, doppio capovolto

VINIFICAZIONE:
Macerazione per 10-12 giorni a temperatura controllata. Durante questa fase fermentativa a cadenza regolare si effettuano dei delestage e frequenti brevi rimontaggi.

AFFINAMENTO:
Avviene in tronco conico in legno per un periodo di circa 10 mesi.

CARATTERISTICHE:
Denota una personalità tipica del vitigno che spazia dalla piccola frutta fresca a bacca rossa ad una speziatura di pepe nero. In bocca si completa con equilibrio, freschezza ed eleganza.

ABBINAMENTI:
Secondi di carne, selvaggina da piuma.
Ottimo anche con anatra alle spezie o con il polpettone di vitello

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18 °C



MERLOT

DOC COLLIO RISERVA

VITIGNO:
MERLOT

DESCRIZIONE:
Uva a bacca rossa storica dell'azienda. Solo i migliori grappoli vanno a definire la nostra Riserva

TERRENO:
Ponca, roccia di marna e arenaria

VENDEMMIA:
Manuale

VIGNETO:
Lonzano, Restocina

RESA PER CEPPO:
1,5 kg per pianta circa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

VINIFICAZIONE:
Macerazione per 15 giorni circa e fermentazione in botti di legno. Viene adottata la pratica del delestage.

AFFINAMENTO:
Avviene in botti di rovere francese e slavonia di varie annate per un paio d'anni e successivamente in bottiglia per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE:
È un giusto equilibrio di sensazioni che spaziano dai frutti di sottobosco alle spezie delicate, sorrette in bocca da un corpo importante e morbido. È un vino che nella sua espressione da il meglio della forza del vitigno.

ABBINAMENTI:
Piatti di carne forti, selvaggina da pelo, formaggi stagionati. Ottimo con la fiorentina e con i bocconcini di cinghiale speziati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18 °C



CABERNET SAUVIGNON

DOC COLLIO RISERVA

VITIGNO:
CABERNET SAUVIGNON

DESCRIZIONE:
Il Cabernet Sauvignon è uno tra i vitigni che hanno bisogno di più ore di sole annue per essere portato a maturazione. Non poteva quindi certo mancare a La Rajade, che interpretiamo con una Riserva dalle produzioni limitatissime.

TERRENO:
Ponca, roccia di marna e arenaria

VENDEMMIA:
Manuale

VIGNETO:
Petrus

RESA PER CEPPO:
1,5 kg per pianta circa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

VINIFICAZIONE:
Macerazione per 15 giorni circa e fermentazione in botti di legno. Viene adottata la pratica del delestage.

AFFINAMENTO:
Avviene in botti di rovere francese e slavonia di varie annate per un paio d'anni circa e successivamente in bottiglia per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE:
Evidenzia un carattere deciso con note fruttate e speziate accompagnate da un corpo importante e pieno.

ABBINAMENTI:
Piatti di carne forti, selvaggina da pelo, formaggi stagionati. Perfetto con il cervo in salmì o con il carrè di cervo e mirtilli

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18 °C





“LA RAJADE” SRL

Località Petrus, 2
34070 Dolegna del Collio (Go) - ITALY
Tel e Fax +39 0481 639273

info@larajade.it