

ERMACORA

DAL 1922 VITICOLTORI

An aerial photograph of a vast, hilly landscape. The foreground and middle ground are dominated by terraced vineyards, with rows of grapevines visible on the slopes. Interspersed among the vineyards are patches of dense forest with trees showing autumnal colors in shades of yellow and orange. In the distance, rolling hills and mountains are visible under a pale, hazy sky. A small cluster of buildings is nestled on a hillside in the middle distance. The overall atmosphere is serene and pastoral.

paesaggio

PAESAGGIO

**Il vino è l'anima della nostra terra,
testimone di una storia millenaria.
La DOC Friuli Colli Orientali,
nata con la vendemmia del 1970,
ne custodisce con orgoglio
l'eredità e l'eccellenza.**

Le colline terrazzate dei Colli Orientali si susseguono armoniosamente fino a incontrare il confine con la Slovenia. Qui, le Prealpi Giulie proteggono i vigneti, mentre le brezze dell'Alto Adriatico li accarezzano, creando un microclima ideale. Cinquanta milioni di anni fa, queste terre emersero dal mare, arricchite da sedimenti di arenaria e marne che oggi donano ai vini struttura e profondità. Da oltre duemila anni, generazioni di vignaioli trasformano queste uve in vini che racchiudono l'essenza del territorio e il respiro della cultura mitteleuropea.



An aerial photograph of a vineyard in a hilly region. A large, red, two-story building with a tiled roof is situated on a slight rise, surrounded by a paved area. The vineyard is terraced and stretches across the landscape, with rows of grapevines visible. The foreground is dominated by a dense forest of trees with green and yellow foliage. The sky is clear and blue. The word "noi" is overlaid in the center of the image in a white, serif font.

noi

NOI

**Da oltre un secolo,
la nostra famiglia si dedica
con passione all'arte della viticoltura
sulle colline di Ipplis e Montsclapade,
preziosi cru nel cuore
della DOC Friuli Colli Orientali.**

Su 70 ettari custodiamo dodici vitigni con un'attenzione particolare per le varietà autoctone. La natura è la nostra alleata: 30 ettari di boschi, prati e seminativi proteggono la biodiversità e preservano un ecosistema in armonia. Seguiamo la vite in tutto il suo ciclo con un approccio rispettoso e paziente, assecondando i ritmi della terra e del tempo. La conduzione familiare è garanzia di scelte amorevoli e sempre orientate al lungo termine. Ogni vendemmia è un capitolo della nostra storia, ogni bottiglia è un'espressione autentica del terroir.



A photograph of four men walking through a field of tall grass. From left to right: a man with grey hair in a blue and white striped shirt and dark trousers; an older man with white hair in a light green shirt and brown trousers; a man with short grey hair in a blue patterned shirt and dark jeans; and a man with dark hair and glasses in a light blue shirt and jeans. They are all smiling and looking towards each other. The background shows a line of trees and a hazy sky. The word "metodo" is written in white lowercase letters across the middle of the image.

metodo

METODO

**Da quattro generazioni
siamo impegnati a interpretare
l'essenza del luogo dove affondano
le nostre radici e concepiamo
i vini come prezioso dono
per il futuro.**

Per custodire in ogni bottiglia esperienza e tradizione senza smarrire la curiosità, seguiamo tre principi fondamentali:

1. Vinificare solo uve da vigne di proprietà, accogliendo il carattere unico di ogni annata;
2. Fermentare ogni parcella separatamente, per valorizzare l'identità di ciascun vigneto;
3. Dedicarsi ai vini monovarietali.





bianchi & iconici

Friulano

Gli appassionati continuano a chiamarlo Tocai. È arrivato in Friuli dalla Francia, dov'era considerato il fratello minore del Sauvignon blanc. Sui Colli Orientali ha trovato un terroir che ne ha prodotto un grande vino.

Ribolla Gialla

Degustarla è immergersi nella storia del Friuli. Presente sulle nostre colline da almeno settecento anni, si presta a varie vinificazioni: in purezza, come blend con Tocai e Malvasia, sia macerata che spumantizzata.

Malvasia

Introdotta in Friuli dal sud della Grecia e dalla Dalmazia ai tempi della Repubblica Serenissima. In purezza dona sorsi di straordinaria eleganza onorando la tradizione che nel nome di malvasia riconosceva i vini esotici di qualità.

Pinot Bianco

Il Friuli - con Ippis in particolare grazie al suo microclima unico - può essere ritenuto la zona più vocata d'Italia per la qualità di queste uve che garantiscono un vino dal perfetto equilibrio tra potenza e raffinatezza.

Pinot Grigio

Essendo il vitigno più diffuso in regione, dove è approdato dal borsolese nel 1600, lo possiamo considerare quasi autoctono. Il frutto è a bacca nera dal quale, tuttavia, si ricava un vino bianco con toni leggermente ramati.

Sauvignon

Originario della Valle della Loira, il Sauvignon ha trovato la sua dimora ideale nei Colli Orientali. Qui, suoli magri e ricchi di minerali modellano un vino non solo tipicamente profumato, ma ricco di gusto, stratificato e vibrante.





ERMACORA

FRIULI *Ippoliti* ITALIA



MILLENOVECENTOVENTIQUE

Fino alla nostra Storia di Viticoltori

FRIULANO
Fuori Colli Orientali

ERMACORA

FRIULI *Ippoliti* ITALIA



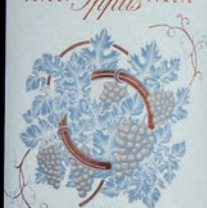
MILLENOVECENTOVENTIQUE

Fino alla nostra Storia di Viticoltori

PIGNOLO
Fuori Colli Orientali

ERMACORA

FRIULI *Ippoliti* ITALIA



MILLENOVECENTOVENTIQUE

Fino alla nostra Storia di Viticoltori

SCHIOPPETTINO
Fuori Colli Orientali

rossi & rari

Refosco

La sua presenza in regione risale al 1452. I vitigni non erano allora catalogati, e con il nome di terrano (Refosco d'Istria) si identificava il vino rosso locale per distinguerlo dai vini d'importazione come le malvasie.

Schioppettino

Antico vitigno friulano risalente al XIII secolo, quasi scomparso e poi riscoperto solo nel Novecento. Il nome deriva dallo "scoppio" degli acini maturi sotto la pressione delle dita o dei denti. Ricco di rotundone – la molecola del pepe nero – esprime un profilo deciso, speziato e intrigante.

Cabernet Sauvignon

Coltivato nel bacino del Mediterraneo da millenni, potrebbe coincidere con la Vitis Carbutica citata da Plinio il Vecchio nel 50 d.C. Oggi rimane un vitigno imprescindibile, alla base di alcuni tra i più prestigiosi e longevi tagli rossi del panorama enologico internazionale.

Merlot

Un vero gentiluomo del vino, il Merlot si adatta con eleganza ai cambiamenti climatici senza perdere fascino né equilibrio. Amato per la sua rotondità e i tannini morbidi, è il rosso della convivialità autentica: morbido, accogliente e sempre invitante.

Rîul

Un taglio bordolese dallo spirito friulano. Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco dal Peduncolo Rosso vinificati separatamente e affinati per oltre 30 mesi in barrique di rovere francese, prima di essere uniti nelle proporzioni 60%, 20% e 20%.

Pignolo

Più di ogni altro, questo vino racconta la storia della sua terra e di chi lo produce. Lontano da ogni omologazione internazionale, incarna lo spirito fiero e indipendente del Friuli. Affinato per sei anni, di cui quattro in barrique di rovere francese.

La Gialla brut

100% Ribolla Gialla, spumantizzata con metodo Charmat medio-lungo per un'espressione vivace ed energica. Uno spumante per ogni occasione—perfetto per momenti di festa e leggerezza, facile da abbinare a tavola con ogni piatto.

Picolit

Picolit, il vitigno più nobile del Friuli, un tempo riservato alle corti d'Europa. Il suo aborto floreale genera grappoli con pochi acini ricchissimi di zuccheri. Appassito al naturale, senza alcun intervento forzato, affina oltre 30 mesi in barrique di rovere francese. Un passito da meditazione.





ERMACORA
DAL 1922 VITICOLTORI

Az. Agr. Ermacora

Via Solzaredo 9
Frazione Ipplis
Premariacco (UD) Italy
Tel. +39 0432 716250

info@ermacora.it
www.ermacora.it