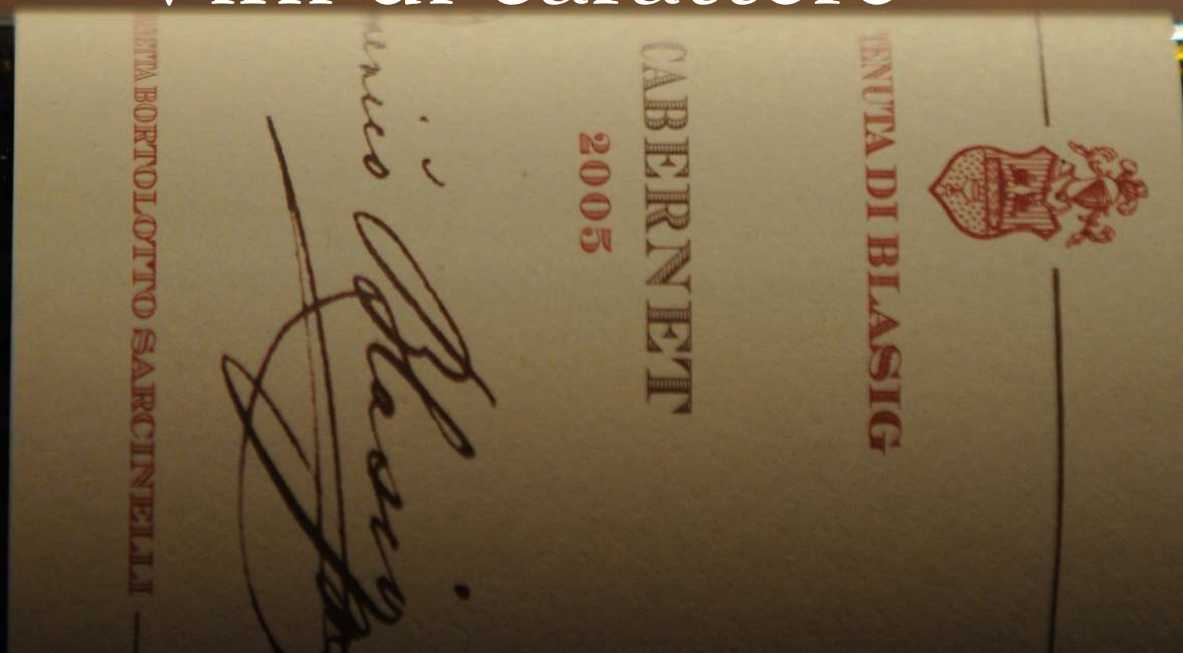




TENUTA DI BLASIG

Vini di carattere



MALVASIA

2007

È un vino prodotto in zona D.O.C. "Isonzo del Friuli"
comune di Ronchi dei Legionari – San Canzian d'Isonzo

Uve da cui è prodotto: Malvasia Istriana 100%
Anno d'impianto: 1968/1999
Numero di ceppi per ettaro: 2300/4000
Forma di allevamento: Sjlvoz e spalliera corta/Gujot
Data vendemmia 2007: 03/09/07
Resa per ettaro: 40 q

Vinificazione: pressa pneumatica fermentazione
a temperatura controllata inferiore a 20° C
lieviti selezionati
Affinamento: acciaio inox
Grado alcolico: 14% vol
Zuccheri residui: 0,21 g % ml
Acidità totale: 5 g/l
Ph: 3,35
Estratto secco: 17,5 g/l

Caratteristiche organolettiche:
Profumo intenso e caratteristico, lievemente aromatico
con concorso di sentori speziati, pepe-sale.
Asciutto, fresco, vivace di corpo
Abbinamento consigliato:
Minestre, risotti, pesce anche grasso
Temperatura di servizio: 8°-10° C



Domenico Blasig

FRIULANO

2007

È un vino prodotto in zona D.O.C. "Isonzo del Friuli"
comune di Ronchi dei Legionari – sottozona di
Vermeigliano

Uve da cui è prodotto: Tocai Friulano 100%
Anno d'impianto: 1984
Numero di ceppi per ettaro: 2300
Forma di allevamento: Sjlvoz
Data vendemmia 2007: 05/09/07
Resa per ettaro: 50 q

Vinificazione: pressa pneumatica fermentazione
a temperatura controllata inferiore a 20° C
lieviti selezionati
Affinamento: acciaio inox
Grado alcolico: 12,5% vol
Zuccheri residui: 0,18 g % ml
Acidità totale: 4,90 g/l
Ph: 3,40
Estratto secco: 17 g/l

Caratteristiche organolettiche:
Sapore pieno, di corpo, asciutto ed aromatico, per
dotazione naturale di alcole e acidità fissa non elevata,
ma stabile; delicato profumo, caratteristico ed
inconfondibile profumo di mandorla
Abbinamento consigliato:
Aperitivo, antipasto, prosciutto crudo
Temperatura di servizio: 8°-10° C

Domenico Blasig



PINOT GRIGIO

2007

È un vino prodotto in zona D.O.C. "Isonzo del Friuli"
comune di Ronchi dei Legionari

Uve da cui è prodotto: Pinot Grigio 100%
Anno d'impianto: 1997
Numero di ceppi per ettaro: 3300
Forma di allevamento: Gujot
Data vendemmia 2007: 20/08/07
Resa per ettaro: 50 q

Vinificazione: pressa pneumatica fermentazione
a temperatura controllata inferiore a 20° C
lieviti selezionati
Affinamento: acciaio inox
Grado alcolico: 13,5% vol
Zuccheri residui: 0,17 g % ml
Acidità totale: 5,20 g/l
Ph: 3,35
Estratto secco: 17 g/l

Caratteristiche organolettiche:
Elegante e caratteristico, morbido, dal lieve sentore
floreale, fresco
Abbinamento consigliato:
Antipasti, minestre fredde a base di verdure,
tutti i piatti a base di pesce e carni bianche
Temperatura di servizio: 10° C



Domenico Blasig

CHARDONNAY

2007

È un vino prodotto in zona D.O.C. "Isonzo del Friuli"
comune di Ronchi dei Legionari – sottozona di Vermeigliano

Uve da cui è prodotto: Chardonnay 100%
Anno d'impianto: 1968
Numero di ceppi per ettaro: 3000
Forma di allevamento: Sjlvoz
Data vendemmia 2007: 27/08/07
Resa per ettaro: 60 q

Vinificazione: pressa pneumatica fermentazione
a temperatura controllata inferiore a 20° C
lieviti selezionati
Affinamento: acciaio inox
Grado alcolico: 13% vol
Zuccheri residui: 0,17 g % ml
Acidità totale: 5,40 g/l
Ph: 3,30
Estratto secco: 17,50 g/l

Caratteristiche organolettiche:
Lieve sentore di mela verde e crosta di pane.
Elegante e caratteristico
Abbinamento consigliato:
Risotti, piatti a base di pesce e carni bianche
Temperatura di servizio: 8°-10° C



Domenico Blasig

ROSSO

2003

È un vino prodotto in zona D.O.C. "Isonzo del Friuli"
comune di Ronchi dei Legionari e San Canzian d'Isonzo

Uve da cui è prodotto: Refosco 60%,
Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%
Anno d'impianto: 1968-1997
Numero di ceppi per ettaro: 4200
Forma di allevamento: Gujot
Data vendemmia 2003: 10/10/03
Resa per ettaro: 70 q

Vinificazione: fermentazione a cappello sommerso,
mosto bucce per 10 giorni
Affinamento: 18 mesi in barrique francesi da 225 l
Grado alcolico: 13,5% vol
Zuccheri residui: 0,23 g % ml
Acidità totale: 5,60 g/l
Ph: 3,60
Estratto secco: 30,8 g/l

Caratteristiche organolettiche:
Affinamento dai 12 ai 18 mesi in barrique francesi,
viene prodotto solo nelle annate migliori. È un vino
dal quale emergono aromi di frutta rossa dolce, prugne
e sottobosco. In bocca è complesso e di struttura robusta
ed elegante insieme: permette una lunga evoluzione.

Abbinamento consigliato:
Arrosti, selvaggina formaggi di media stagionatura,
accompagna piatti importanti
Temperatura di servizio: 16°-18° C



Domenico Blasig

REFOSCO

DAL PEDUNCOLO ROSSO

2005

È un vino prodotto in zona D.O.C. "Isonzo del Friuli"
comune di Ronchi dei Legionari - Sottozona Giare

Uve da cui è prodotto: Refosco 100%
Anno d'impianto: 2001
Numero di ceppi per ettaro: 4500
Forma di allevamento: Gujot
Data vendemmia 2005: 01/10/05
Resa per ettaro: 40 q

Vinificazione: fermentazione a cappello sommerso,
mosto bucce per 5/6 giorni
Affinamento: botti in acciaio inox
Grado alcolico: 13% vol
Zuccheri residui: 0,27 g % ml
Acidità totale: 5,90 g/l
Ph: 3,50
Estratto secco: 27 g/l

Caratteristiche organolettiche:
Colore rosso rubino intenso, odore vinoso fruttato con
sentore di mora, lampone, mirtillo e sottobosco.
Gusto leggermente erbaceo, ritornano sensazioni di
frutti di bosco prevalentemente lampone, su uno sfondo
leggermente amarognolo
Abbinamento consigliato:
carni grasse, pollame, umidi, indicato per la cucina
tipica regionale
Temperatura di servizio: 16°-18° C

Domenico Blasig



CABERNET

2005

È un vino prodotto in zona D.O.C. "Isonzo del Friuli"
comune di Ronchi dei Legionari

Uve da cui è prodotto: Cabernet Franc 80%,
Cabernet Sauvignon 20%
Anno d'impianto: 1991, 1997
Numero di ceppi per ettaro: 3000 - 4200
Forma di allevamento: Gujot
Data vendemmia 2005: 03/10/05
Resa per ettaro: 70 q

Vinificazione: fermentazione a cappello sommerso,
mosto bucce per 5/6 giorni
Affinamento: acciaio inox
Grado alcolico: 13,5% vol
Zuccheri residui: 0,26 g % ml
Acidità totale: 5,60 g/l
Ph: 3,48
Estratto secco: 28 g/l

Caratteristiche organolettiche:
Caratteristico profumo erbaceo
Abbinamento consigliato:
carni rosse, arrosti, pollame, formaggio
di media stagionatura
Temperatura di servizio: 15°-18° C

Domenico Blasig



MERLOT

2005

È un vino prodotto in zona D.O.C. "Isonzo del Friuli"
comune di Ronchi dei Legionari

Uve da cui è prodotto: Merlot 100%
Anno d'impianto: 1997
Numero di ceppi per ettaro: 4200
Forma di allevamento: Gujot
Data vendemmia 2005: 20/09/05
Resa per ettaro: 70 q

Vinificazione: fermentazione a cappello sommerso,
mosto bucce per 5/6 giorni
Affinamento: botti in acciaio inox
Grado alcolico: 13% vol
Zuccheri residui: 0,25 g % ml
Acidità totale: 5,65 g/l
Ph: 3,50
Estratto secco: 27,5 g/l

Caratteristiche organolettiche:
Moderatamente erbaceo, con lieve sentore di piccoli
frutti di bosco (mora, mirtillo, lampone)
Abbinamento consigliato:
Arrosti, pollame nobile, selvaggina, formaggi di media
stagionatura
Temperatura di servizio: 15°-18° C



Domenico Blasig



I riconoscimenti

Per la qualità dei suoi vini, riconosciuta dai clienti e attestata dai numerosi premi ricevuti, l'azienda si colloca su una fascia medio-alta del mercato.

Molto nota soprattutto per la Malvasia Istriana e per la sua selezione di vitigni autoctoni, la Tenuta di Blasig ha ottenuto, con diversi vini e in diverse annate, significativi riconoscimenti sulle guide più prestigiose.

PREMI:

Merano International WineFestival 2008

INTERNATIONAL WINEFESTIVAL & CULINARIA 2008

Pur non partecipando all'edizione 2008 del Merano Wine Festival, Tenuta di Blasig ha raggiunto la selezione finale con Malvasia 2007 e Merlot 2005

International WineFestival 2007

MERANO INTERNATIONAL WINEFESTIVAL & CULINARIA 2007

Tenuta di Blasig è stata selezionata fra le cantine TOP SELECTED con i vini Malvasia 2006 e Rosso 2003

Merano International WineFestival 2006

INTERNATIONAL WINEFESTIVAL & CULINARIA 2006

Tenuta di Blasig è selezionata fra le cantine "Top Selected". Vino premiato:
"Le Lule" 2003 Verduzzo Passito

Merano International WineFestival 2005

MERANO INTERNATIONAL WINE FESTIVAL 2005

Tenuta di Blasig è selezionata fra le cantine "Top Selected". Vini premiati:
Cabernet 2003 D.O.C Isonzo Del Friuli e Malvasia 2002 D.O.C Isonzo
Del Friuli

VitignoItalia 2005

Salone dei vini a vitigno autoctono di tradizione italiana

**Premio a Tenuta di Blasig con la menzione speciale per il Tocai
Friulano Isonzo d.o.c. 2004**

Guida al vino quotidiano

Slow Food editore

Premio a Tenuta di Blasig per il Merlot Gli Affreschi 1999

LE GUIDE:

Guida ai Vini del Friuli Venezia Giulia 2009

Malvasia 2007 (3 stelle, massimo riconoscimento)

Duemilavini 2009, Bibenda (Associazione Italiana Sommelier)

Le Lule 2006, Verduzzo Passito: 4 grappoli

Cabernet 2005, Isonzo del Friuli: 3 grappoli

Pinot Grigio 2007, Isonzo del Friuli: 3 grappoli

Malvasia 2007, Isonzo del Friuli: 3 grappoli

Friulano 2007, Isonzo del Friuli: 3 grappoli

Chardonnay 2007, Isonzo del Friuli: 3 grappoli

Vini Buoni d'Italia 2009 - Touring Club Italiano

Menzione a Tenuta di Blasig nella sezione "VINI DA NON PERDERE" per il Refosco dal Peduncolo Rosso 2005 (4 stelle)

Gambero Rosso (Vini d'Italia 2009) - Slow Food Editore

Pinot Grigio 2007, Isonzo del Friuli: 1 Bicchiere

Lule Verduzzo Passito: 1 Bicchiere

Rosso 2003: 1 Bicchiere

Luca Maroni, Annuario dei Migliori Vini Italiani 2009

Friulano 2007: 83

Lule 2006: 82

Refosco dal Ped. Rosso 2005: 81

Pinot Grigio 2007, Isonzo del Friuli: 81

Malvasia 2007, Isonzo del Friuli: 81

Merlot 2005, Isonzo del Friuli: 81

Rosso 2003, Venezia Giulia: 80

Cabernet 2005, Isonzo del Friuli: 80

Gambero Rosso (Vini d'Italia 2008) - Slow Food Editore

Refosco dal Peduncolo Rosso 2005, Isonzo del Friuli: 2 Bicchieri

Rosso 2003, Tenuta di Blasig: 2 Bicchieri

Malvasia Istriana 2006, Isonzo del Friuli: 1 Bicchiere

Merlot 2005, Isonzo del Friuli: 1 Bicchiere

Pinot Grigio 2006, Isonzo del Friuli: 1 Bicchiere

Tocai Friulano 2006, Isonzo del Friuli: 1 Bicchiere

Gambero Rosso (Vini d'Italia 2007) - Slow Food Editore

Le Lule 2003: 2 Bicchieri

Rive di Giare Refosco P.R. 2004, Isonzo del Friuli: 2 Bicchieri

Rive di Giare Malvasia 2005, Isonzo del Friuli: 2 Bicchieri
Cabernet 2004, Isonzo del Friuli: 2 Bicchieri
Chardonnay 2005, Isonzo del Friuli: 1 Bicchiere
Pinot Grigio 2005, Isonzo del Friuli: 1 Bicchiere
Merlot 2004, Isonzo del Friuli: 1 Bicchiere
Tocai Friulano 2005, Isonzo del Friuli: 1 Bicchiere

Luca Maroni - Guida dei Vini Italiani 2007

Malvasia Rive di Giare 2005: 85
Cabernet Isonzo del Friuli 2005: 84
Lule 2003: 83
Pinot Grigio Isonzo del Friuli 2005: 82
Merlot Isonzo del Friuli 2004: 81
Chardonnay Isonzo del Friuli 2005: 80
Tocai Isonzo del Friuli 2005: 80

Vini Buoni d'Italia 2007 - Touring Club Italiano

Malvasia Rive di Giare 2005 DOC Friuli Isonzo: 1 Stella
Refosco dal Peduncolo Rosso Rive di Giare 2003 DOC Friuli
Isonzo: 2 Stelle
Tocai Friulano 2005 DOC Friuli Isonzo: 2 Stelle

Guida ai Vini del Friuli Venezia Giulia 2007

Malvasia 2005 Friuli-Isonzo: 1 Stella
Chardonnay 2005 Friuli-Isonzo: 2 Stelle
Pinot Grigio 2005 Friuli-Isonzo: 2 Stelle

Duemilavini 2006 Il Libro Guida ai Vini d'Italia

Tocai Friulano 2004, Friuli Isonzo: 4 Grappoli
Malvasia Rive di Giare 2002, Friuli Isonzo: 4 Grappoli
Refosco dal Peduncolo Rosso, Friuli Isonzo, Rive di Giare 2003:
3 Grappoli

Luca Maroni - Guida dei Vini Italiani 2006

Chardonnay Isonzo del Friuli 2004: 81
Merlot Isonzo del Friuli 2003: 81
Refosco Rive di Giare 2003: 81

Cabernet Isonzo del Friuli 2003: 79
Malvasia Rive di Giare 2002: 81
Tocai Friulano Isonzo del Friuli 2004: 79
Pinot Grigio Isonzo del Friuli 2004: 78

**Vini d'Italia 2006 - Gambero Rosso - Slow
Food Editore**

Tocai Friulano 2004, Friuli Isonzo: 2 Bicchieri
Malvasia Istriana 2004, Friuli Isonzo: 1 Bicchiere
Le Lule 2002: 1 Bicchiere
Merlot 2003, Friuli Isonzo: 1 Bicchiere
Pinot Grigio 2004, Friuli Isonzo: 1 Bicchiere

**Vini d'Italia 2005 - Gambero Rosso - Slow
Food Editore**

Le Lule - Glasses: 2 Bicchieri
Cabernet Gli Affreschi 2001, Friuli Isonzo: 1 Bicchiere
Merlot Gli Affreschi 2001, Friuli Isonzo: 1 Bicchiere
Rosso Gli Affreschi 2001, Friuli Isonzo: 1 Bicchiere
Chardonnay 2003, Friuli Isonzo: 1 Bicchiere
Pinot Grigio 2003, Friuli Isonzo: 1 Bicchiere
Tocai Friulano 2003, Friuli Isonzo: 1 Bicchiere