

Piera 1899 presenta la nuova linea Selezione di Piera

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Giugno 2025



Piera 1899 lancia la nuova linea Selezione: Ribolla Gialla Brut Millesimato 2023, Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Macerata 2023 e Friuli Doc Merlot 2018. Tre monovarietali che esprimono il territorio friulano con audacia. La Ribolla si reinventa in versione spumante e macerata, mentre il Merlot acquisisce morbidezza grazie all'appassimento. Vini audaci che combinano qualità e innovazione.

Piera 1899 è orgogliosa di presentare la **nuova linea Selezione di Piera**, composta da Ribolla Gialla Brut Millesimato 2023, Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Macerata 2023 e Friuli Doc Merlot 2018.

Tre **espressioni monovarietali** che reinterpretano il territorio con forme inedite. Tre vini che si esprimono in potenza e

personalità, svelando un nuovo volto del vino friulano. La ribolla gialla rinasce in una versione spumante – con parziale passaggio in barrique – e in una versione macerata, mentre il merlot viene impreziosito da una parte in appassimento, acquisendo densità, volume e morbidezza.

I **suoli d'elezione** – coerentemente con il DNA dell'azienda – sono quelli sassosi e ricchi di depositi calcareo-dolomitici delle Grave del Friuli. Qui, i vigneti prosperano in luoghi ricchi di biodiversità ai piedi delle Dolomiti che, a nord, riparano dai venti più freddi, e allo stesso tempo beneficiano dell'effetto mitigatore del non lontano mar Adriatico, a sud. La matrice del terreno, di origine alluvionale, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo un'ideale concentrazione di sostanze aromatiche nella buccia, e quindi profumi più intensi ed eleganti, oltre alla presenza di acidi naturali nella polpa, indispensabili per una buona conservazione del vino.

Nascono così tre **vini audaci**, frutto di una visione innovatrice che sintetizza qualità e territorio, già disponibili sul mercato.



Ribolla Gialla Brut Millesimato 2023

Il Ribolla Gialla Brut Millesimato 2023 di Piera 1899 è un inno alla **raffinatezza** che nasce da una lavorazione attenta, volta ad esaltare l'anima più autentica di questo vitigno. I grappoli vengono raccolti a mano da un piccolo appezzamento in altitudine, che con le sue fresche temperature regala uve perfette per vini a base spumante. Dopo una pressatura delicata e una fermentazione lenta in acciaio, una piccola parte di vino fa un delicato passaggio in barrique, in grado di donare morbidezza e carnosità alla naturale freschezza del vino. Il Metodo Charmat lungo di nove mesi sigilla un equilibrio perfetto tra fragranze di mela, pesca e pompelmo e un sorso secco, vibrante, dal finale minerale e persistente. Perfetto come aperitivo e da provare con il tipico frico friulano, è il compagno ideale di piatti a base di pesce, carni bianche e verdure.

“La 2023 è stata un'annata **calda e sfidante**, ma l'altitudine dei vigneti e il parziale passaggio in barrique ci hanno donato un calice giallo paglierino brillante con sfumature dorate e un vino dotato di grande corpo e freschezza, con un'ottima persistenza aromatica”, sottolinea Mauro Trevisiol, enologo di Piera 1899.



Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Macerata 2023

Il territorio friulano si esprime con audacia nel Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Macerata 2023 di Piera 1899, espressione di tradizione, personalità e innovazione. Le uve – raccolte manualmente, pigiate e diraspate – danno origine a un mosto che viene lasciato fermentare insieme alle bucce in tini d'acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni, nel rispetto dell'antica tradizione friulana della macerazione. Durante questo processo, le lievi follature favoriscono il rilascio graduale di colore e delle preziose sostanze presenti nella buccia, donando struttura e complessità aromatica. A seguire, il riposo in tonneaux di leggera tostatura per 12 mesi e i delicati bâtonnage permettono al vino di crescere in struttura, longevità e carattere. Nel calice, un bouquet raffinato di rosa bianca, genziana e acacia si intreccia con note di pesca, mela e agrumi, mentre il tempo in bottiglia regala note mandorlate e di frutta matura. In bocca, la struttura, la freschezza vibrante e la fine acidità lo rendono

un compagno perfetto per ogni occasione, dall'aperitivo al risotto, fino a chiudere il pasto come vino da meditazione.



Friuli Doc Merlot 2018

Un **rosso avvolgente**, nato dal tempo e dalla cura, che incarna l'essenza del Merlot friulano che unisce carattere e morbidezza. Il Friuli Doc Merlot 2018 di Piera 1899 prende vita dai tipici suoli magri e sassosi: le uve vengono raccolte al culmine della maturazione e una parte delle quali viene lasciata appassire per 60 giorni, donando al vino un corpo denso e ricco. Dopo una lunga macerazione e un affinamento di 12 mesi in tonneaux di bassa tostatura, il risultato nel calice è di colore rosso rubino intenso, con profumi avvolgenti di frutti di bosco, ciliegia e prugna. Il sorso è pieno e morbido, con eleganti note di confettura e frutta appassita che si intrecciano in un finale persistente, caratterizzato da sapidità e mineralità che raccontano il territorio. Perfetto con selvaggina, carni arrosto o grigliate e formaggi di media stagionatura, è in grado di stupire anche a fine pasto in abbinamento a cioccolato fondente e frutta

rossa.

“L’annata 2018 è stata **ottima** praticamente in tutto il Friuli», conclude Trevisiol. «Un’uva abbondante, sana e di qualità come non si vedeva da almeno un decennio. Dal punto di vista qualitativo, la vendemmia 2018 è stata contraddistinta da un periodo di maturazione superiore alla media. La maturazione fenolica è risultata infine ottimale, dando vita a vini di struttura eccellente, con un buon grado alcolico, una bella acidità e un’ottimale estrazione delle sostanze coloranti. Complessivamente quest’annata ha dato origine a vini molto fini, eleganti e caratterizzati da un’ottima tenuta all’invecchiamento e all’evoluzione”.

Punti chiave

1. **Nuova linea Selezione di Piera:** Ribolla Gialla Brut Millesimato 2023, Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Macerata 2023 e Friuli Doc Merlot 2018, espressioni del territorio.
2. **Ribolla Gialla Brut Millesimato 2023:** affinamento in barrique, profumi di mela e pesca, perfetto con il frico friulano.
3. **Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Macerata 2023:** macerazione sulle bucce, aromi di rosa bianca e pesca, ideale a tutto pasto.
4. **Friuli Doc Merlot 2018:** parte di uve appassite, profumi di frutti di bosco, ideale con carni arrosto e formaggi.
5. **Annata 2018 eccezionale:** uve sane, maturazione ottimale, vini fini adatti all’invecchiamento.