Lidris Zal, il macerato di Aganis che apre le porte ai vini arancioni del Friuli

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Maggio 2026



Aganis presenta Lidris Zal, macerato d'ingresso dai Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia. Blend di Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia con 40 giorni sulle bucce, nasce nella cantina di Treppo Grande fondata nel 2022. Prima annata 2024, 3.000 bottiglie, 19 euro in enoteca.

Nel panorama sempre più articolato dei bianchi macerati del Friuli Venezia Giulia, Aganis presenta *Lidris Zal*, un nuovo vino che si inserisce con un approccio misurato e divulgativo in una categoria spesso dominata da interpretazioni più estreme. L'obiettivo è quello offrire una chiave d'accesso al mondo delle macerazioni, mantenendo al centro leggibilità, equilibrio e identità territoriale.

Il progetto nasce a Treppo Grande, nei Colli Orientali del Friuli, dove la cantina Aganis è stata creata nel 2022 dalla famiglia Cecchetto. La realtà è guidata dai fratelli Simone, Alessio e Fabio e si sviluppa su 22 ettari di vigneti circondati da un paesaggio che alterna boschi, corsi d'acqua e aree naturali, in un contesto di biodiversità particolarmente ricco che influenza in modo diretto l'approccio agronomico e produttivo.

Lidris Zal – "radice gialla" in Friulano – prende il nome da un riferimento simbolico al rafano, pur sviluppando nel calice un profilo decisamente orientato su toni agrumati e fruttati. È un vino che gioca sulla contrapposizione tra la componente aromatica fresca e una struttura più materica, quasi da rosso leggero.
Il blend è composto da 50% Friulano, 30% Ribolla Gialla e 20% Malvasia, varietà autoctone vinificate con una macerazione sulle bucce di circa 40 giorni a 14°C e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Una scelta tecnica che definisce lo stile del vino, imprimendo una traccia tannica sottile ma riconoscibile e una maggiore profondità aromatica rispetto a un bianco tradizionale.

Nel bicchiere il vino si presenta con un colore giallo dorato dai riflessi ambrati, leggermente velato. Al naso si esprime su un registro ampio ma controllato, in cui frutta matura e disidratata – albicocca, mango e scorza d'arancia – si alternano a note di erbe officinali, spezie dolci e un richiamo di miele. La componente derivante dalla macerazione è evidente ma armonica. La tessitura tannica, delicata ma presente, accompagna una sapidità netta che emerge soprattutto nel finale.

Lidris Zal si colloca così come un macerato di primo approccio, pensato per essere gastronomicamente versatile e immediatamente leggibile. Si presta ad abbinamenti con piatti di media struttura a base di pesce, carni bianche e preparazioni vegetariane o vegane complesse, soprattutto

quando caratterizzate da spezie ed erbe aromatiche.

La produzione dell’annata 2024, la prima a essere prodotta, è limitata a 3.000 bottiglie.
Il posizionamento di 19 euro in enoteca, conferma un progetto che punta a mantenere accessibilità e coerenza stilistica all’interno della gamma Aganis.

Punti chiave

1. **Lidris Zal è un macerato di primo approccio**, pensato per avvicinare il pubblico ai bianchi macerati friulani con equilibrio e leggibilità.
2. **Blend di tre autoctoni**: 50% Friulano, 30% Ribolla Gialla e 20% Malvasia, macerati 40 giorni a 14°C con lieviti indigeni.
3. **Aganis nasce nel 2022 a Treppo Grande, nei Colli Orientali del Friuli**, su 22 ettari a forte vocazione naturalistica.
4. **Prima annata 2024 in edizione limitata**: solo 3.000 bottiglie disponibili a 19 euro, con un posizionamento accessibile e coerente.
5. **Abbinamenti gastronomici versatili**: pesce, carni bianche e piatti vegetariani complessi con spezie ed erbe aromatiche.