

Sconfine, il nuovo vino di Cantina Puiatti che ridefinisce il confine

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Ottobre 2026



Dopo oltre cinquant'anni dedicati ai vini in purezza, Cantina Puiatti presenta Sconfine, blend di Chardonnay (55%), Friulano (30%) e Sauvignon (15%) affinato sulle fecce fini in cemento. Il vino racconta il territorio isontino, tra Prealpi e Adriatico, e rilegge il concetto di confine come apertura e relazione, nel segno dell'identità friulana.

Dopo oltre cinquant'anni dedicati alla purezza delle singole varietà, **Cantina Puiatti** apre con **Sconfine** un nuovo capitolo che è insieme evoluzione e ritorno alle origini. Sconfine nasce da una terra che è soglia tra le Prealpi e l'Adriatico, tra l'impronta salina tipica del territorio isontino e l'incrocio di cultura latina, slava e balcanica. Una terra

dove l'essenza della natura è libera da ogni alterazione e compromesso. Sconfine è un vino che racchiude in sé un manifesto pensato per chi cerca nel calice un'espressione nitida del terroir e un incontro armonico delle diversità.

L'azienda: pionieri della purezza

Dal 1967, il nome Puiatti è sinonimo di una filosofia precisa. Anticipando di decenni le tendenze, la tenuta – oggi parte di Angelini Wines & Estates – ha da sempre rinunciato all'uso del legno in affinamento. Gli obiettivi sono sempre stati chiari: la valorizzazione del varietale, l'esaltazione della freschezza, la sapidità e l'identità autentica delle terre isontine attraverso l'esclusivo utilizzo dell'acciaio.

SCONFINE

Ispirato da un manifesto programmatico audace, il nuovo vino impersonifica i valori fondanti della cantina proiettandoli nel futuro. Sconfine è una storia che supera i confini, plasmata dal più sincero legame con il territorio. Il concetto stesso di confine viene reinterpretato: non più una linea di divisione, ma un'espressione che celebra l'apertura e la cultura senza barriere.

Sconfine nasce dall'incontro di Chardonnay al 55%, Friulano al 30% e Sauvignon al 15%, tre anime diverse che si intrecciano in un dialogo armonico, dove eleganza, profondità ed energia trovano una nuova espressione comune.

L'utilizzo del cemento rispetto al solo acciaio permette un'evoluzione del vino in un ambiente neutro, senza apporti aromatici esterni, favorendo una maggiore armonizzazione del blend e contribuendo alla costruzione di una texture più ampia e raffinata. La materia e il gesto trovano vita anche nella suggestione dell'etichetta e della bottiglia: una superficie essenziale definita da un perimetro netto che la tipografia attraversa. Il limite non si cancella, si ridefinisce: da contenimento diventa relazione. Perché in Friuli ogni confine

è, da sempre, una nuova possibilità.

Nel calice ritroviamo un'espressività identitaria: il metodo di Cantina Puiatti si traduce in un vino che si presenta come vibrante e raffinato e fortemente contemporaneo.

“La forza di un gruppo come Angelini Wines & Estates non sta nell'omologare, ma nel valorizzare le differenze. Siamo una costellazione di tenute, ciascuna con un proprio territorio: ogni cantina deve avere gli strumenti per esprimere al meglio la propria identità. Sconfine è l'esempio più chiaro di questa filosofia: un progetto profondamente friulano, che nasce dal know-how di Cantina Puiatti e dalla sua lettura di un territorio ancora ricco di potenziale inespresso. Elevare i territori significa proprio questo – mettere l'identità di ogni tenuta al centro, perché è dove risiede il valore autentico del nostro Made in Italy” dichiara **Alberto Lusini, Presidente & CEO di Angelini Wines & Estates.**

L'esperienza nel calice: tre anime, una sola voce

L'età media dei vigneti è di 15 anni e il sistema d'allevamento è Guyot doppio capovolto. Il terreno è misto, in alcune parti più sassoso, in altre più argilloso, ma comunque venato da una buona componente calcarea.

La vendemmia avviene a completa maturazione, indicativamente ad inizio settembre, con selezione dei migliori grappoli in vigneto. La macerazione delle uve avviene in base alla varietà in pressa pre-fermentativa a freddo, la fermentazione dura per 10-12 gg, mentre l'affinamento ha una durata di 6 mesi sulle fecce fini, in cemento, per poi completare almeno altri 3 mesi in bottiglia.

Ogni varietà apporta il suo contributo: lo **Chardonnay** dona ampiezza e raffinatezza, con delicate sfumature di frutta a polpa bianca e agrumi maturi.

Il **Friulano**, radicato nei suoli alluvionali dell'area

isontina, porta nel calice la profondità del territorio, una sottile impronta salina e il suo inconfondibile ricordo di mandorla, accompagnato da eleganti richiami di timo e salvia.

Il **Sauvignon** aggiunge slancio e luminosità, con note di pompelmo, pesca bianca e un delicato accenno vegetale di foglia di pomodoro.

“Il Friuli mi ha insegnato a dubitare, perché è un territorio che non è mai scontato— ogni annata può rimettere in discussione quello che credevi di aver capito. Con Sconfine non abbiamo cercato certezze, ma equilibrio. Unire per la prima volta tre vitigni di carattere come Chardonnay, Friulano e Sauvignon significa uscire dalle nostre abitudini e accettare una nuova sfida: far sì che tre voci diverse suonino all'unisono senza che nessuna copra le altre. Il cemento accanto all'acciaio nasce da qui, da un lavoro di precisione dove nulla è lasciato al caso. Ma la tecnica, da sola, non basta mai” dichiara **Rinaldo Turus, enologo di Cantina Puiatti**, che fa parte del team di **Pietro Riccobono, Direttore di Produzione di Angelini Wines & Estates**.

Punti chiave

1. **Nuovo capitolo:** dopo oltre cinquant'anni di varietali in purezza, Cantina Puiatti presenta Sconfine, blend di tre vitigni.
2. **Tre anime:** Chardonnay al 55%, Friulano al 30% e Sauvignon al 15% compongono un vino elegante, profondo ed energico.
3. **Cemento e acciaio:** il cemento offre un ambiente neutro, armonizza il blend e costruisce una texture più ampia.
4. **Affinamento lungo:** sei mesi sulle fecce fini in cemento, poi almeno altri tre mesi in bottiglia.
5. **Territorio di soglia:** tra Prealpi e Adriatico, il

confine diventa apertura e relazione.