

L'eccellenza del Collio si esprime nel Soreli Bianco DOC, vino che racconta la storia e la passione della famiglia Pighin

scritto da Redazione Wine Meridian | 27 Maggio 2025



Nel cuore del Friuli, l'azienda Pighin racconta la sua storia di eccellenza attraverso il Soreli Bianco Collio DOC. Un vino che unisce tradizione, sostenibilità e innovazione, espressione autentica del territorio friulano e delle varietà autoctone come Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia. Un'esperienza sensoriale raffinata e di grande eleganza.

Nel cuore del **Friuli-Venezia Giulia**, terra di tradizioni vinicole secolari, la storica azienda agricola **Pighin** continua

a scrivere la sua storia di eccellenza e passione. Fondata nel 1963, la cantina si distingue per il perfetto equilibrio tra territorio, tradizione e lungimiranza, elementi che oggi trovano espressione in uno dei suoi vini più rappresentativi: **il Soreli Bianco Collio DOC**.

L'azienda agricola è un'eredità famigliare fondata sulla qualità e il rispetto per l'ambiente: da generazioni, la famiglia Pighin si dedica con cura alla coltivazione dei suoi vigneti, che si estendono su due prestigiosi terroir: **il Friuli Grave e il Collio**.

Con **160 ettari a Risano e 30 ettari a Capriva**, l'azienda opera in due cantine autonome, immerse in paesaggi vitivinicoli tra i più vocati d'Italia. La filosofia di Pighin si basa su un'attenzione meticolosa ai vigneti e alla sostenibilità, un binomio che guida ogni fase del processo produttivo. La gestione diretta dei vigneti di proprietà permette un controllo totale sulla filiera produttiva, dalla vigna alla bottiglia, consentendo di ottenere un prodotto che riflette fedelmente il carattere del territorio.

Non manca l'innovazione: negli ultimi anni, l'azienda ha avviato importanti investimenti volti al rinnovamento dei vigneti, con una particolare attenzione alle uve autoctone come **Ribolla Gialla, Friulano e Malvasia Istriana**, oltre al **Sauvignon e il Pinot Grigio**. Fondamentale è da sempre anche l'approccio rigoroso alla selezione clonale delle barbatelle, provenienti dai vivai di Rauscedo. La tecnica di allevamento Guyot, con una densità d'impianto che varia dai 4000 ceppi/ha a Risano (Friuli Grave) ai 6000 ceppi/ha a Capriva (Collio), testimonia, infine, la ricerca continua della massima espressione qualitativa.

Soreli Bianco Collio D.O.C. riflette anni di tradizione, ricerca e rispetto per le origini



ig
in
i.
No
n
un
se
mp
li
ce
vi
no
,
ma
il
r
ac
co
nt
o
di
un
sa
vo
ir
-
fa
ir
e
tr
am
an
da
to
co
n
pa

ss
io
ne
da
ll
a
fa
mi
gl
ia
Pi
gh
in
,,
ch
e
ad
og
ni
ve
nd
em
mi
a
ri
nn
ov
a
il
pr
op
ri
o
im
pe
gn
o

ne
l
pr
es
er
va
re
la
b
e
l
le
zz
a
a
u
t
e
n
t
i
c
a
d
e
l
Co
ll
io
. Ne
i
lu
og
hi
di
S
p
e
s
s
a
di
Ca
pr

iv
a,
tr
a
i
15
θ
e
i
18
θ
me
tr
i
s.
l.
m.
,

su
do
lc
i
pe
nd
ii
da
ll
a
pa
rv
en
za
an
fi
te
ar
tr

al
e
es
po
st
i
a
su
d -
ov
es
t,
si
sv
il
up
pa
il
vi
gn
et
o
ch
e
dà
vi
ta
al
So
re
li
Bi
an
co
Co
ll
io

D O
C ,
e s
p r
e s
s i
o n
e
p u
r a
d e
l
t e
r r
o i
r .
L '
u v
a g
g i
o
è
u n
o m
a g
g i
o
a l
l a
t r
a d
i z
i o
n e
,,
u n
e l

eg
an
te
eq
ui
li
br
io
tr
a
Fr
iu
la
no
,
Ri
bo
ll
a
Gi
al
la
e
Ma
lv
as
ia
,
va
ri
et
à
au
to
ct
on
e

ch
e
qu
i
tr
ov
an
o
la
lo
ro
ma
ss
im
a
es
pr
es
si
on
e.
La
vi
ni
fi
ca
zi
on
e
è
un
pr
oc
es
so
ch
e

es
al
ta
le
ca
ra
tt
er
is
ti
ch
e
de
l
vi
no
:
le
uv
e
ve
ng
on
o
cr
io
ma
ce
ra
te
in
un
vi
ni
fi
ca
to

re
Ga
ni
me
de
pe
r
ci
rc
a
un
gi
or
no

.

D

o p

o

la

pi

gi

at

ur

a

so

ff

ic

e

so

tt

ov

uo

to

,

un

a

pa

rt
e
de
ll
e
uv
e
fe
rm
en
ta
in
va
sc
he
in
ox
te
rm
oc
on
di
zi
on
at
e
e
l'
al
tr
a
to
nn
ea
ux
di
ro

ve
re
na
tu
ra
le
e
ba
rr
iq
ue
di
ro
ve
re
le
gg
er
me
nt
e
to
st
at
o
di
Sl
av
on
ia
,,
co
nf
er
en
do
a

que
sto
vi
no
pr
of
on
di
tà
e
co
mp
le
ss
it
à
ar
om
at
ic
a.
In
fi
ne
,

e
fi
ni
pe
r
ac
qu
is
ir
e
ul
te
ri
or
e
co
mp
le
ss
it
à,
st
ru
tt
ur
a,
el
eg
an
za
e
un
a
co
mp
le
ss

a
id
en
ti
tà
se
ns
or
ia
le

.

Soreli Bianco Collio DOC si svela nel calice con un giallo paglierino intenso, attraversato da bagliori luminosi che catturano l'occhio e anticipano l'eleganza del sorso. È un invito alla scoperta, un preludio dorato che

lascia presagire profondità e carattere. Al naso, il vino si apre in un bouquet intrigante e raffinato, dove le note fruttate di albicocca, cera d'api, buccia d'arancio candita si intrecciano con quelle floreali di acacia, zagara e camomilla e una gradevole balsamicità finale di menta selvatica.

È un'armonia che danza tra freschezza e dolcezza, evocando immagini di frutteti in fiore e brezze profumate che attraversano le colline del Collio. Al palato, Soreli si rivela in tutta la sua freschezza e struttura, con un equilibrio impeccabile tra morbidezza e vivacità. La persistenza aromatica è lunga, raffinata, e lascia spazio a una bilanciata sapidità, che ne esalta la profondità senza mai perdere eleganza. Un vino che accompagna i momenti di convivialità, ma che sa anche regalare un'esperienza intensa a chi desidera esplorarne ogni sfumatura.

Punti chiave

- **Eccellenza Pighin fondata** sulla tradizione e sostenibilità ambientale nei vigneti friulani.
- **Soreli Bianco Collio** nasce da un blend equilibrato di varietà autoctone friulane.
- **Innovazione e controllo totale** con tecniche come criomacerazione e fermentazione in legno.
- **Profilo sensoriale ricco** con note fruttate, floreali e balsamiche di grande eleganza.
- **Vino versatile e strutturato**, perfetto per momenti conviviali ed esperienze di degustazione profonde.