Terre Magre di Piera 1899: quando i suoli poveri del Friuli diventano vini d’eccellenza

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Maggio 2026



Piera 1899 celebra l’estate 2026 con la linea Terre Magre, quattro vini bianchi DOC nati nei Magredi del Friuli Grave, territorio alluvionale di ciottoli calcareo-dolomitici che donano mineralità e freschezza distintive. Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon e Traminer Aromatico esprimono la vocazione di suoli poveri ma straordinari, ideali per sorsi eleganti e sapidi in ogni occasione conviviale estiva.

Con il ritorno della bella stagione, **Piera 1899** celebra l’estate attraverso la linea **Terre Magre**, una collezione che racchiude l’**essenza del Friuli Venezia Giulia**. Nati nel cuore

pulsante della **denominazione Friuli Grave**, questi vini sono il racconto di un mosaico enologico unico, dove la freschezza vibrante e la profonda mineralità diventano le compagne ideali dei momenti di convivialità sotto il sole.

Il segreto di Terre Magre risiede nei **Magredi**, **territori di origine alluvionale** dove il letto ciottoloso dei fiumi disegna un paesaggio unico e suggestivo. Qui, le **Grave** – dal latino *gravis*, pesante – sono i **ciottoli calcareo-dolomitici levigati dall'acqua** che, drenando il terreno e riflettendo la luce solare, accumulano calore per rilasciarlo gradualmente durante la notte.

Questo habitat perfetto è protetto a nord dalle montagne e rinfrescato a sud dalle brezze dell'Adriatico, favorendo un'**escursione termica** che concentra nelle uve **profumi purissimi**. In questo **dialogo tra roccia e cielo**, la linea Terre Magre esprime **vini di spiccata sapidità**, **eleganti** e dotati di una **finezza minerale** inconfondibile. È un incontro tra la tradizione delle Grave e un'intuizione moderna, capace di **trasformare suoli poveri in bianchi di grande pregio**, ideali per elevare ogni sorso estivo.

Le proposte per l'estate di Piera 1899

- **Chardonnay Friuli DOC Terre Magre 2025**: Uno dei vitigni internazionali più amati al mondo trova nelle Grave una declinazione di rara eleganza e struttura. Prodotto da uve raccolte dopo una maturazione prolungata, il mosto fermenta a temperatura controllata per circa un mese, per poi affinare sui lieviti in vasche d'acciaio con frequenti batonnage per 6/7 mesi. Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati; al naso esprime note fruttate di mela, pera e ananas che evolvono in miele e frutta secca, mentre al palato si rivela pieno e armonico.

- **Pinot Grigio Friuli DOC Terre Magre 2025**: Raffinato interprete del terroir friulano, questo Pinot Grigio si distingue per un equilibrio impeccabile tra freschezza e complessità. La vinificazione in bianco prevede una pigiatura soffice seguita da una fermentazione lenta; il vino sosta poi sul deposito fine fino alla primavera per acquisire una struttura più morbida. Caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante, offre un bouquet elegante di fiori d'arancio, mela e frutti esotici, regalando un sorso fresco, sapido e perfettamente bilanciato.

- **Sauvignon Friuli DOC Terre Magre 2025**: Vino dalla personalità vibrante e aromatica, il Sauvignon Terre Magre è una celebrazione di intensità e luminosità. Per esaltarne il profilo olfattivo, le uve vengono sottoposte a criomacerazione per 24 ore prima della fermentazione, con una successiva sosta di sei mesi sui lieviti. Dal colore paglierino con sfumature verdognole, sprigiona sentori tipici di salvia, foglia di pomodoro e peperone che si fondono a note di pompelmo e albicocca, confermando al palato un carattere grasso, invitante e persistente.

- **Traminer Aromatico Friuli DOC Terre Magre 2025** Espressione avvolgente e preziosa, il Traminer Aromatico trasforma la mineralità dei suoli ciottolosi in una sinfonia di profumi. La tecnica di produzione prevede 24 ore di criomacerazione e un affinamento di sei mesi sul deposito fine per massimizzare la complessità aromatica. Si presenta con riflessi dorati e un naso inconfondibile di rosa e frutta tropicale accompagnati da cenni di spezie; in bocca è cremoso e persistente, con delicate e dolci note finali di miele.

Già disponibili sul mercato, i bianchi della linea Terre Magre si confermano i compagni d’elezione per chi ricerca un equilibrio perfetto tra sapidità e freschezza aromatica senza tempo.

Punti chiave

1. **I Magredi del Friuli Grave sono il cuore produttivo di Terre Magre**, con suoli ciottolosi che garantiscono drenaggio, accumulo termico e mineralità unica.
2. **Quattro vini bianchi DOC compongono la linea estiva 202**6: Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon e Traminer Aromatico, ognuno con vinificazione dedicata.
3. **La criomacerazione esalta Sauvignon e Traminer**, amplificando l’intensità aromatica con 24 ore di contatto a freddo prima della fermentazione.
4. **Affinamento sui lieviti per 6-7 mesi caratterizza tutta la linea**, conferendo struttura, morbidezza e complessità superiore al profilo organolettico.
5. **Già disponibili sul mercato**, i bianchi Terre Magre puntano sull’equilibrio tra sapidità e freschezza aromatica per accompagnare i momenti estivi.