

# Italian wines in the world: Rondon Rosso Isonzo del Friuli dop 2016 di Colmello di Grotta

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Luglio 2020



Ci sono vini che nascono per essere abbinati a tavola perché è questo il loro destino ideale. Non vogliono ammiccare facilmente quando li degusti da soli ma diventano perfetti quando li sposi con il piatto giusto. Tra questi vi è sicuramente il Rondon, di Colmello di Grotta, a Farra d'Isonzo, un rosso ottenuto da un classico blend bordolese (Merlot 50%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 25%) ma che grazie anche al suo terroir d'origine evidenzia maggiormente le sensazioni più fruttate e delicate rispetto alla potenza di vini simili prodotti in altri territori. A dimostrazione ancora una volta della "prevalenza" del territorio (suoli in primis ma anche condizioni climatiche) rispetto alla varietà. La versione 2016 del Rondon ci è apparsa ancora ben vitale con al naso note fruttate (ciliegia e prugna in versione sotto spirito) ma anche terrose e speziate (chiodi di garofano). In bocca non c'è grande struttura ma una buona armonia e una struttura tannica che consente straordinari abbinamenti soprattutto con piatti a base di carne. Non ci siamo fatti scappare l'occasione abbinandolo alla tipica grigliata estiva e non ci ha certo delusi.

## Company Profile

Colmello di Grotta nasce nel 1965 a Farra d'Isonzo (GO) come cantina di produzione di vini di eccellenza del Hotel Bauer di

Venezia, storico simbolo dell'ospitalità di lusso in Laguna. L'Azienda viene gestita "in rosa" da tre generazioni, a partire dalla fondatrice Luciana Bennati, per passare poi alla figlia Francesca Bortolotto ora coadiuvata dalla di lei figlia Olimpia Possati. L'Azienda si estende su 21 ettari circa in corpo unico, dei quali circa 15 vitati prevalentemente a vitigni a bacca bianca e grigia, in minor parte a bacca rossa, per una produzione media annua di circa 60mila bottiglie. Caratteristica unica dell'Azienda è di essere attraversata dal confine che separa la DOP Collio dalla DOP Isonzo del Friuli; non si tratta di una distinzione meramente amministrativa, infatti i terreni del Collio, marnosi e compatti, sono completamente diversi da quelli alluvionali dell'Isonzo, più drenanti. I vini che nascono in azienda sono pertanto contraddistinti da personalità molto diverse, ma contraddistinte da denominatori comuni che tracciano la filosofia produttiva in modo inequivocabile: massima attenzione alla qualità nel pieno rispetto dell'ambiente. L'Azienda è ora in fase di conversione per certificare la produzione come "biologica", ma già lavoriamo in modo ben più radicale nel totale rispetto dei terreni, delle vigne e del territorio che ci ospita. I nostri vini sono contraddistinti da spiccate mineralità e freschezza, caratteristiche che cerchiamo di tutelare e valorizzare al massimo senza sottoporre ad alcun tipo di affinamento in legno i nostri bianchi, privilegiando anfore tecniche in ceramica microporosa di ultima generazione: i nostri vini non devono sapere di legno, ma di bacche e fiori freschi e vivaci. L'energia elettrica utilizzata in azienda deriva esclusivamente da fonti rinnovabili.

### **Colmello di Grotta**

Via Gorizia 133 Farra d'Isonzo , GO 34072 IT

Tel.: +39 0481 888445

email: [info@colmello.it](mailto:info@colmello.it)

[www.colmello.it/](http://www.colmello.it/)