

TERRE PETRUSSA



TERRE PETRUSSA

**UNA VIGNA BEN LAVORATA
È COME UN FISICO SANO,
UN CORPO CHE VIVE,
CHE HA IL SUO RESPIRO
E IL SUO SUDORE.**

[CESARE PAVESE]

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



TERRE PETRUSSA

LA VISION

SIAMO QUELLO CHE FACCIAMO. FACCIAMO VINO, GRAZIE AD ALTRI CHE PRIMA DI NOI HANNO PLASMATO LA TERRA E CE L'HANNO LASCIATA NELLE MANI, INSIEME A POCHE PAROLE. E PRATICHIAMO AGRICOLTURA BIOLOGICA PERCHÉ È L'APPROCCIO RESPONSABILE CHE CI CONSENTE DI PRODURRE VINI GENUINI OGGI, LASCIANDO IN EREDITÀ UNA TERRA SANA DOMANI.

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



IL TEMPO

**IL TEMPO È TUTTO QUELLO CHE ABBIAMO.
E FINCHÉ NE ABBIAMO, SIAMO QUI A BRIGARE.
IN ALTO CORRONO LE NUVOLE, SI ALTERNANO
LA LUNA E IL SOLE, E NEL TEMPO LUNGO
CAMBIANO LE STAGIONI. QUANDO LA SERA
RIPONIAMO GLI ARNESI PENSIAMO:
E IL TEMPO DI DOMANI?**

**PERCHÉ IL TEMPO È ANCHE CLIMA, E SE LAVORI
CON LA TERRA IL CLIMA LO SENTI ADDOSSO,
TI ACCORGI DI COME CAMBIA: AD OGNI ANNATA
E AD OGNI TEMPORALE. È IL TEMPO DELLA TERRA.**

È TEMPO DI AVERNE CURA.



BIOLOGICO

TERRA E CIELO SONO UNITI. SIAMO FIGLI, NIPOTI E PRONIPOTI DI GENERAZIONI CONTADINE. LORO ANNUSAVANO LA TERRA, POI SBRICIOLAVANO UNA ZOLLA FRA LE DITA DI UNA MANO PER SENTIRNE L'UMIDITÀ, ED ALZAVANO L'ALTRA AL CIELO, PER PREGARE.

NOI PRATICHIAMO AGRICOLTURA BIOLOGICA PERCHÉ NON C'È FUTURO SENZA ARMONIA. I PROCESSI NATURALI NON VANNO FORZATI: QUINDI NIENTE FERTILIZZANTI, PESTICIDI E DISERBANTI. ANZI, VIGNETI INERBITI PER FAVORIRE LA BIODIVERSITÀ, LE ERBE SPONTANEE E GLI INSETTI UTILI ALLA VITE.

VOGLIAMO LASCIARE UN'IMPRONTA SOFFICE SULLA TERRA CHE LASCEREMO, E UN CIELO PULITO.



TERRE PETRUSSA

RADICI

A PREPOTTO CI SONO LE NOSTRE RADICI. UNA MANCIATA DI CASE CON UNA STORIA MILLENARIA DI VIGNAIOLI. ACCANTO ALLA CHIESA, L'ANTICO CHIOSTRO E SOTTO IL CHIOSTRO LA MINUSCOLA VECCHIA CANTINA. TUTTO INTORNO C'È VIGNA. LA CHIAMIAMO "LA BRAIDE" MA È UN NOME COMUNE DATO UN TEMPO AD UNA ZONA PER INDICARLA. PER NOI SIGNIFICA "LA TERRA", O FORSE ADDIRITTURA "IL MONDO".

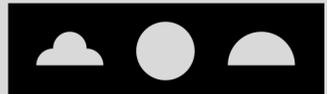
LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



TERRE PETRUSSA



ITALIA



FRIULI-VENEZIA GIULIA



COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



IL TERROIR

IL TERROIR È UNICITÀ. È QUEL MIX FRA CLIMA, TERRA E VITIGNI CHE CI CONSENTE DI RENDERE I VINI COSÌ RAPPRESENTATIVI DEL LUOGO DA CUI PROVENGONO.

SU QUESTE COLLINE FRA ITALIA E SLOVENIA, SI ALTERNANO TERRENI COSTITUITI DA ELEMENTI SCIOLTI A GRANA GROSSOLANA CON MARNE E ARENARIE.

È LA FAMOSA "PONCA", UN IMPASTO RICCO DI NUTRIENTI E DI MINERALITÀ MESCOLOTO A STRATI FRAMMENTATI DI ROCCIA DI ORIGINE EOCENICA.

QUESTA È L'UNICITÀ DEI NOSTRI VINI.



TERRE PETRUSSA

I VINI

FARNE POCCHI E FARLI BENE, È UNA SCELTA CONSAPEVOLE. LA NOSTRA È UNA SELEZIONE DI AUTOCTONI E DI QUEI POCCHI VITIGNI INTERNAZIONALI CHE STORICAMENTE SI SONO AMBIENTATI COSÌ BENE QUI, DA AMBIRE AD ESPRIMERNE IL TERROIR. ACCANTO AD ESSI, IL PREZIOSO PICOLIT E UN PROSECCO DI GRANDE FRESCHEZZA E DAL CUORE BIOLOGICO.

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



I BIANCHI

**UN PERCORSO SENSORIALE PER SCOPRIRE
I COLLI ORIENTALI ATTRAVERSO QUATTRO
ELEGANTI VINI BIANCHI.**

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



PINOT BIANCO

IGT VENEZIA GIULIA

DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, HA PROFUMO DELICATO BEN ESPRESSO E DI PARTICOLARE FINEZZA. FRUTTATO E FLOREALE AL NASO, SI RIVELA FRESCO E CON ELEGANTE ACIDITÀ AL PALATO. DOPO LA RACCOLTA MANUALE A PIENA MATURAZIONE, LE UVE VENGONO DIRASPATE E PRESSATE IN MANIERA SOFFICE ED IL MOSTO FIORE È SOTTOPOSTO A LENTA FERMENTAZIONE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA DI 14 °C PER CIRCA 15 GIORNI. SEGUE UNA FASE DI SUCCESSIVI BATTONAGE CHE CI PERMETTE DI OTTENERE QUEL VINO COMPLESSO, STRUTTURATO E DELICATAMENTE PROFUMATO CHE IMBOTTIGLIAMO OGNI ANNO NEL MESE DI APRILE.

UVE:
PINOT BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE:
FRIULI COLLI ORIENTALI

ANNATA:
2023

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% VOL

METODO DI DIFESA:
BIOLOGICO

ABBINAMENTO:
AMA GLI ANTIPASTI DI PESCE, I PRIMI PIATTI, LE CARNI BIANCHE ED I FORMAGGI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10 °C

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



PINOT GRIGIO

DOP FRIULI

LA PARTICOLARE RAMATURA DERIVA DAL COLORE NATURALE DELLA BUCCIA: IL GIALLO PAGLIERINO SI CARICA CON L'INVECCHIAMENTO. IL NASO FLOREALE CON PROFUMI INTENSI DI FRUTTI TROPICALI È ELEGANTE AL PALATO. È VINO DI CORPO E DI DECISA PERSONALITÀ. ALLA VENDEMMIA MANUALE DI UVE PERFETTE SEGUONO DIRASPATURA E PRESSATURA SOFFICE ED IL MOSTO FIORE È POI SOTTOPOSTO A LENTA FERMENTAZIONE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A 14 °C PER CIRCA 15 GIORNI. I VARI BATTONAGE CHE SPRATI-CHIAMO POI RIVELANO ALLA FINE LA SUA COMPLESSITÀ ED I SUOI DELICATI PROFUMI. LO IMBOTTIGLIAMO OGNI ANNO NEL MESE DI APRILE.

UVE:
PINOT GRIGIO

ZONA DI PRODUZIONE:
FRIULI COLLI ORIENTALI

ANNATA:
2023

GRADAZIONE ALCOLICA:
13,5% VOL

METODO DI DIFESA:
BIOLOGICO

ABBINAMENTO:
SI SPOSA AD ANTIPASTI, PESCE E CARNI BIANCHE. È OTTIMO COME APERITIVO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10 °C

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



FRIULANO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

VINO DI UN LUCENTE GIALLO PAGLIERINO, HA PROFUMO ARMONIOSO, FLOREALE E FRUTTATO, CON SENTORI DI FIORI DI CAMPO E ACACIA. AL PALATO È MORBIDO CON UNA SPICCATA NOTA DI MANDORLA, TIPICA DEL VITIGNO. DOPO LA VENDEMMIA MANUALE, LE UVE SONO DIRASPATE E SOTTOPOSTE A PRESSATURA SOFFICE ED IL MOSTO FIORE VIENE SOTTOPOSTO A LENTA FERMENTAZIONE IN VASCHE INOX A TEMPERATURA DI 14 °C PER CIRCA 15 GIORNI. SEGUE UNA SERIE DI BATTONAGE CHE PRATICHIAMO PER ESTRARRE LA SUA COMPLESSITÀ E STRUTTURA ESTRAENDONE I DELICATI PROFUMI. L'IMBOTTIGLIAMENTO AVVIENE AD APRILE.

UVE:
FRIULANO

ZONA DI PRODUZIONE:
FRIULI COLLI ORIENTALI

ANNATA:
2023

GRADAZIONE ALCOLICA:
13,5% VOL

METODO DI DIFESA:
BIOLOGICO

ABBINAMENTO:
PRIMI PIATTI E AFFETTATI: PROSCIUTTO
CRUDO DI SAN DANIELE IN TESTA!

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10 °C

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



MALVASIA

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

QUESTO BIANCO ADRIATICO HA TROVATO IN FRIULI UNA CULLA FELICE. IL SUO COLORE GIALLO CON RIFLESSI DORATI RIVELA LA SUA SOLARITÀ E NEL TEMPO TENDE ALL'AMBRATO. AL NASO È FRUTTATO E FLOREALE, INTENSO E PERSISTENTE. AL PALATO SI OFFRE SECCO, MA PIENO E AVVOLGENTE. NE VENDEMMIAMO LE UVE A MANO. DOPO LA DIRASPATURA E PRESSATURA SOFFICE LASCIAMO IL MOSTO FIORE A FERMENTARE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA DI 14 °C PER CIRCA 15 GIORNI. PER SUCCESSIVI BATTONAGE GIUNGIAMO A RIVELARNE IL PIENO DNA. PER IMBOTTIGLIARLO ATTENDIAMO ALMENO FINO AL MESE DI APRILE.

UVE:
MALVASIA

ZONA DI PRODUZIONE:
FRIULI COLLI ORIENTALI

ANNATA:
2023

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% VOL

METODO DI DIFESA:
BIOLOGICO

ABBINAMENTO:
SI SPOSA AD ANTIPASTI E PREDILIGE
IL PESCE: AL FORNO O ALLA GRIGLIA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12 °C

[LA VISION](#)

[BIOLOGICO](#)

[PREPOTTO](#)

[I VINI](#)

[I CONTATTI](#)



I ROSSI

**QUATTRO VINI DI GRANDE CARATTERE
PER INCONTRARE L'ANIMA FRIULANA
E LA RICCHEZZA DEI SUOI AUTOCTONI.**

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



MERLOT

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

PROFONDAMENTE TIPICO DELLA CULTURA FRIULANA, QUESTO VINO DI COLORE ROSSO RUBINO NON È MAI MANCATO SULLE TAVOLE, DA QUELLE SEMPLICI A QUELLE IMPORTANTI. OFFRE INFATTI RICCHI SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO FIN DA GIOVANE, DISPIEGANDO TAPPETI RICAMATI DI LAMPONI E RIBES ROSSI. VINO DI GRAN CARATTERE, È PIENO, ROBUSTO E RICCO DI COLORE: LA SUA ACIDITÀ FISSA NE FAVORISCE L'INVECCHIAMENTO E NE SPRIGIONA TUTTO IL CALORE ED IL CARATTERE INNATI. NEL TEMPO SI AFFINA NOTEVOLMENTE PER REGALARE, FINALMENTE, PREGIATE AMARENE.

UVE:
MERLOT

ZONA DI PRODUZIONE:
FRIULI COLLI ORIENTALI

ANNATA:
2023

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% VOL

METODO DI DIFESA:
BIOLOGICO

ABBINAMENTO:
È VINO DA ARROSTI, CARNI BIANCHE CALDE E FREDDE, FINO AL ROAST BEEF.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18 °C

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



REFOSCO

IGT VENEZIA GIULIA

ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI, HA PROFUMO RICCO ED INTENSO CON NOTE FRUTTATE E SPEZIATE DI SOTTOBOSCO, MORA IN PARTICOLARE. AL NASO REGALA NOTE DI LAMPONE. RACCOLTE AL MIGLIOR GRADO DI MATURAZIONE ZUCCHERINA E FENOLICA, LE UVE DIRASPATE VENGONO PIGIATE E IL MOSTO OTTENUTO È LASCIATO MACERARE E FERMENTARE IN VASCHE DI CEMENTO A CONTATTO CON LE BUCCE PER CIRCA 20 GIORNI CON FREQUENTI I RIMONTAGGI PER ESTRARRE COLORE E TANNINI. DOPO LA SVINATURA, LA FERMENTAZIONE ALCOLICA E QUELLA MALOLATTICA E GLI OPPORTUNI TRAVASI. RIPOSA LUNGAMENTE IN TONNEAUX DI ROVERE FRANCESE DA 5 HL PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO.

UVE:
REFOSCO

ZONA DI PRODUZIONE:
FRIULI COLLI ORIENTALI

ANNATA:
2022

GRADAZIONE ALCOLICA:
13,5% VOL

METODO DI DIFESA:
BIOLOGICO

ABBINAMENTO:
PREDILIGE LA SELVAGGINA, I BRASATI, IN PARTICOLARE LE CARNI ROSSE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20 °C



SCHIOPPETTINO

IGP VENEZIA GIULIA



DI COLORE ROSSO RUBINO INTENSO, AL NASO È ELEGANTE E DECISO CON SOTTOFONDO SPEZIATO DI PEPE NERO E NOTE BALSAMICHE. AL PALATO SI OFFRE EQUILIBRATO E CON GIUSTI TANNINI. LE UVE, RACCOLTE A PIENA MATURAZIONE VENGONO DIRASPATE E PIGIATE ED IL MOSTO OTTENUTO È LASCIATO POI MACERARE E FERMENTARE A CONTATTO CON LE BUCCE PER CIRCA 20 GIORNI IN VASCHE DI CEMENTO, CON FREQUENTI RIMONTAGGI PER FAVORIRE L'ESTRAZIONE DI COLORE E TANNINI. DOPO LA SVINATURA E LA FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA SI EFFETTUANO GLI OP-PORTUNI TRAVASI. RIPOSA A LUNGO IN TONNEAUX DI ROVERE FRANCESE DA 5 HL, FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO.

UVE:
SCHIOPPETTINO

ZONA DI PRODUZIONE:
FRIULI COLLI ORIENTALI

ANNATA:
2021

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% VOL

METODO DI DIFESA:
BIOLOGICO

ABBINAMENTO:
**SI SPOSA A CACCIAGIONE, CARNI ROSSE
E FORMAGGI SAPORITI.**

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20 °C

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



CABERNET FRANC

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

DI COLORE ROSSO RUBINO INTENSO, È UN VINO EQUILIBRATO, ROTONDO E DI SPICCATO PERSONALITÀ. I SUOI ESTIMATORI LO CERCANO E LO AMANO PROPRIO PER IL SUO TRATTO CARATTERISTICO E MOLTO APPREZZATO: LA TIPICA NOTA ERBACEA CHE ESPRIME SIA AL NASO CHE AL PALATO. DA GIOVANE EVOCA IL FIENO SECCO PER TRAMUTARSI POI CON L’AFFINAMENTO IN UNA GRANDE ELEGANZA. AL PALATO SI OFFRE MEDIAMENTE FRUTTATO, CON UN TRATTO SELVATICO, VEGETALE, SEMPRE PIACEVOLMENTE ERBACEO SU UN SEDUTTIVO TAPPETO DI FRUTTI ROSSI DI SOTTOBOSCO.

UVE:
CABERNET FRANC

ZONA DI PRODUZIONE:
FRIULI COLLI ORIENTALI

ANNATA:
2023

GRADAZIONE ALCOLICA:
13,5% VOL

METODO DI DIFESA:
BIOLOGICO

ABBINAMENTO:
AMA CARNI ROSSE GRIGLIATE, ARROSTI,
BRASATI, CACCIAGIONE E SELVAGGINA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20 °C



LE BOLLICINE

**IL PROSECCO EXTRA DRY, OPPURE BRUT.
ENTRAMBE LE VERSIONI DELLA NOSTRA
BOLLICINA HANNO IL CUORE VERDE**

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



PROSECCO BRUT

DOC

EXTRA DRY, ED ANCHE BRUT. È UN VINO SPUMANTE DI COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE. AL NASO REGALA UN PROFUMO DELICATO E FINE CHE RICORDA LA MELA VERDE E LA PESCA. AL PALATO SI PRESENTA RICCO DI STRUTTURA E CON LUNGA PERSISTENZA AROMATICA. ABBIAMO SCELTO DI PROPORLO SECONDO LA NOSTRA FILOSOFIA, CHE È VERDE, PERCHÉ CREDIAMO CHE ANCHE NELLA VERSIONE PIÙ SPUMEGGIANTE, OGNI VINO DI TERRE PETRUSSA DEBBA PORTARE CON SÉ UN MESSAGGIO DI SOSTENIBILITÀ, RISPETTO PER LA TERRA E TUTELA DELL'AMBIENTE IN CUI VIVIAMO.

UVE:
GLERA, PINOT BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE:
FRIULI COLLI ORIENTALI

ANNATA:
2023

GRADAZIONE ALCOLICA:
11,5% VOL

METODO DI DIFESA:
BIOLOGICO

ABBINAMENTO:
AMA GLI ANTIPASTI DI PESCE, I PRIMI PIATTI, LE CARNI BIANCHE ED I FORMAGGI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12 °C

[LA VISION](#)

[BIOLOGICO](#)

[PREPOTTO](#)

[I VINI](#)

[I CONTATTI](#)



IL PASSITO

**UN VINO CHE DA SEMPRE È L'ICONA
DELL'ATTESA ED IL SIMBOLO DELLA
GENTILEZZA RUDE DELLE NOSTRE GENTI
CONTADINE.**

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



PICOLIT

DOCG FRIULI COLLI ORIENTALI

VINO PREZIOSO, DAL COLORE DORATO. AL NASO PRESENTA UN AMPIO E DELICATO BOUQUET DI FIORI DI CAMPO, FRUTTA MATURA, CONFETTURA DI PESCA E ALBICOCCA, FICHI E MIELE. AL PALATO È DOLCE, CALDO E RAFFINATO. DELICATO E MOLTO FEMMINILE, VA ASSAPORATO LENTAMENTE. IN VENDEMMIA TARDIVA I PICCOLI GRAPPOLI SONO RIPOSTI IN CASSETTE DOPO UN APPASSIMENTO NATURALE SULLA PIANTA PER RAGGIUNGERE LE OTTIMALI CONCENTRAZIONI ZUCCHERINE. DOPO LA PRESSATURA SOFFICE IL MOSTO OTTENUTO VIENE POSTO A FERMENTARE LENTAMENTE E MATURARE IN BARRIQUE DA 225 LITRI DOVE RIMANE PER CIRCA 36 MESI.

UVE:
PICOLIT

ZONA DI PRODUZIONE:
FRIULI COLLI ORIENTALI

ANNATA:
2021

GRADAZIONE ALCOLICA:
14,5% VOL

METODO DI DIFESA:
BIOLOGICO

ABBINAMENTO:
DA ENTRÉE, FORMAGGI STAGIONATI E MOSTARDE. A FINE PASTO CON DOLCI SECCHI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
VA SERVITO FRESCO MA NON FREDDO

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI



TERRE PETRUSSA

CONTATTI

TERRE PETRUSSA S.S.A

**VIA FORMALIS, 50
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD) - ITALIA**

SITO WEB

WWW.TERREPETRUSSA.IT

CONTATTI

+39 348 2474544

TERREPETRUSSA@GMAIL.COM

SOCIAL

FACEBOOK

INSTAGRAM

LA VISION

BIOLOGICO

PREPOTTO

I VINI

I CONTATTI