



TORRE ROSAZZA



LIS VEDRANIS

METODO CLASSICO

TORRE ROSAZZA

Lis Vedranis

METODO CLASSICO

La capsule Lis Vedranis è un omaggio all'essenza unica di una regione, il Friuli, e la sua storia.



Lis Vedranis significa “*le zitelle*” in friulano, un nome che è racconto perché fu proprio “La Secolar Casa delle Zitelle” ad essere l’ultimo proprietario di Torre Rosazza prima di Leone Alato.

Fu un’istituzione fondamentale in Friuli per l’istruzione delle ragazze, fin dal 1595, e un riferimento importante nel supporto e nella cura delle giovani più bisognose soprattutto durante i conflitti bellici.

La collezione regala un’edizione limitata e numerata, per imprimere e raccontare le radici profonde e l’importanza storica della Turris Rosacea.



Lis Vedranis ci trasporta in una delle tante vite di Torre Rosazza, prima che la completa ristrutturazione ci svelasse gli affreschi delle sale, dipinti per l'antica proprietà, la famiglia Antonini, le merlature del sottotetto, retaggio dell'antica fortezza medievale, e la storica struttura della cantina che fu anche un locale dedicato alla coltivazione del baco da seta.

Un omaggio al tempo e al territorio

La storia di Torre Rosazza si perde nei secoli. Da sempre crocevia di popoli e culture, la collina sulla quale sorge la villa è sempre stata al centro di vicende storiche e culturali. Torre Rosazza rappresenta appieno il *genius loci* di un territorio, immerso tra i Colli Orientali del Friuli, la sua essenza attraversa i secoli: parte dal Medioevo e arriva fino ai giorni nostri.



La Collezione



In *Lis Vedranis* c'è l'essenza del Friuli interpretata dal Metodo Classico della collezione composta da: Blanc de Blancs, Blanc de Noir e Rosé. Un metodo classico friulano che rende il vino fresco, beverino, versatile, senza perdere l'eleganza e la struttura tipica dei vini di questo territorio.

Lis Vedranis è una collezione di vini “narrativi” firmati da Torre Rosazza, che ha il privilegio di poter raccontare la sua storia unica attraverso il vino.

Blanc de Blancs

METODO CLASSICO
BRUT



Un Blanc de Blancs che sorprende per le sue caratteristiche e sfumature. Somiglia ai tanti affreschi gentili delle sale nobili di Torre Rosazza, è nato per donare profondità ed eleganza, la sua complessità avvolge e conquista.

DEGUSTAZIONE: L'essenza del vitigno non viene celata, grazie alla prolungata sosta sui lieviti. Al naso, un sottofondo delicato: note di pasticceria, cioccolato bianco e nocciola, lasciano poi spazio a sensazioni fresche di frutta gialla. A tratti compaiono lievi cenni minerali. Al gusto si contraddistingue in un perlage denso, morbido ed avvolgente. Sorso vivace con sapidità persistente e, ancora, una piacevole freschezza di matrice fruttata.

UVE: Chardonnay

RESA UVE: 70-75 q/ha

ORIGINE: Torre Rosazza

ALTITUDINE: 100-120 m s.l.m.

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.300 ceppi/ha

AFFINAMENTO: 12 mesi sur lies

DATI ANALITICI: Alcol 2,0% | Zuccheri residui 6 g/l | Acidità totale 5,7 g/l

LONGEVITÀ: 5 anni

TORRE ROSAZZA

Rosé

METODO CLASSICO
BRUT



Rosé, lo stesso colore delle albe che illuminano il cielo sopra i colli di Poggiobello. Un metodo classico che suona come le crinoline che un tempo frusciavano sui pavimenti della villa e che sa di quei frutti di bosco che ancora oggi si nascondono sulle nostre colline. Un'edizione limitata Lis Vedranis con un'allure femminile.

DEGUSTAZIONE: Nasce dal sodalizio fra uve chardonnay e pinot nero macerate, in un perfetto equilibrio che dona finezza e longevità. La tenue tinta rosa fa da preambolo cromatico ad un naso che propone note di fragola di bosco e melograno, con un finale dolce di lampone e mascarpone. Gusto caratterizzato dalla pastosità della beva e una sensazione di piacevole freschezza, nel finale un richiamo velato di frutti rossi di bosco.

UVE: Chardonnay / Pinot Nero

RESA UVE: 60-65 q/ha

ORIGINE: Vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 80-120 m s.l.m.

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.200 ceppi/ha

AFFINAMENTO: 12 mesi sur lies

DATI ANALITICI: Alcol 12% | Zuccheri residui

6 g/l | Acidità totale 5,6 g/l

LONGEVITÀ: 6 anni

TORRE ROSAZZA

Blanc de Noir

METODO CLASSICO
BRUT



Il Blanc de Noir in chiave friulana di Torre Rosazza, la dimostrazione di quanto sia, da sempre, cruciale l'innovazione e la ricerca per dare vita a vini che siano vere e proprie chicche enologiche. Il Blanc de Noir Lis Vedranis è una limited edition imperdibile.

DEGUSTAZIONE: Rivela fin da subito, equilibrio ed eleganza, caratteristiche tipiche della varietà. Al naso compaiono sentori di crosta di pane e pasticceria, a cui si uniscono nuance fruttate che ricordano la pera matura e il melograno. All'assaggio, note di mandorla verde con un richiamo floreale, il gusto è morbido, avvolgente con perlage cremoso.

UVE: Pinot Nero

RESA UVE: 6,5-7 t/ha

ORIGINE: Vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 80-120 m s.l.m.

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.200 ceppi/ha

METODO DI DIFESA: Certificazione SQNPI

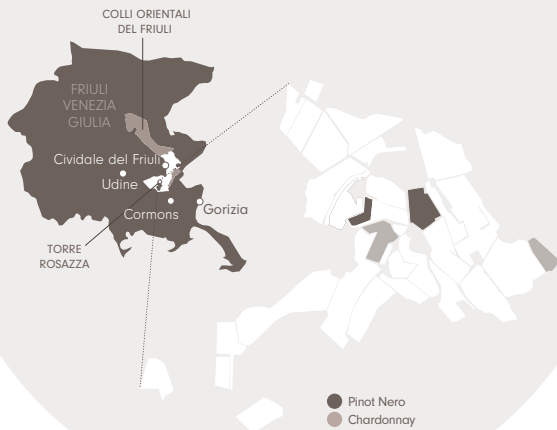
AFFINAMENTO: 12 mesi sur lies

DATI ANALITICI: Alcol 12% | Zuccheri residui

6 g/l | Acidità totale 5,5 g/l

LONGEVITÀ: 6 anni

Lvigneti Lis Vedranis



TORRE ROSAZZA

Torre Rosazza
Località Poggiobello, 12
33044 Oleis, Manzano (UD)
Italia

T: +39 345 7709485
E: info@torrerosazza.com
IG / FB: [@torrerosazza](https://www.instagram.com/torrerosazza)