



KURTIN

VIGNAIOLI IN COLLIO





KURTIN

VIGNAIOLI IN COLLIO

*Coltivammo a lungo
questa idea d'uva, quest'idea di vino.
Nei nostri vini c'è la visione matura
e l'amore per la terra friulana,
tramandato dei nostri padri.*

*Ci piace molto pensare
che il frutto del nostro lavoro venga
assaporato nell'intensità di un attimo.
Un calice, il nostro vino, l'eternità
che si rivelerà con un sussurro
in tutto il suo mistero.*



*We cultivated for a long time
this idea of grapes, this wine's idea.
In our wines there's a mature vision
and the love for the Friulian land,
handed down of our fathers.*

*We really like thinking
that the fruit of our work comes
savored in the intensity of a moment.
A glass, our wine and Eternity
will reveal itself in a whisper
in all its mystery.*



L'Azienda / The Company



 **KURTIN**



La storia / L'Azienda Agricola KURTIN è stata fondata nel 1906. Tradizione e lavoro secolare di padre in figlio, da Martino, fondatore, a Giovanni, che fu sindaco di Cormons, da Eugenio ad Albino fino ad Alessio Kurtin, per più di 110 anni di storia. Nel 1970 Eugenio abbandonò totalmente le coltivazioni tradizionali, per orientare il lavoro esclusivamente sulla produzione di vino e l'impianto di nuovi vigneti.

Albino, in quel periodo militare a Trieste, vide mescolare nei locali e nelle osterie triestine il vino del Collio dalla bottiglia. Questo suscitò in lui il desiderio di conferire al proprio prodotto, fino ad allora venduto solo in damigiana, le potenzialità e il prestigio che la bottiglia, l'etichetta e l'affinamento, conferiscono ad ogni vino di qualità superiore. Fu dunque Albino a decidere di imbottigliare i vini di propria produzione e di introdurre nuovi vitigni come Pinot Grigio e Chardonnay, necessari per inserirsi in un mercato sempre più internazionale.

Nel 1993 una decisa ristrutturazione dei vigneti e della cantina diedero all'azienda le basi per poter consolidare il proprio mercato.

Dal 2017 Ulisse Bellesso acquisisce l'azienda e dà una nuova impronta commerciale all'impresa familiare.

Con un ulteriore ampliamento dei terreni, la Società Agricola KURTIN è arrivata all'estensione attuale di circa 20 ettari di cui 14 a vigneto.

Con più di un secolo di storia e di tradizioni la Società Agricola KURTIN, con Ulisse Bellesso coadiuvato da un team di giovani tecnici, riparte con nuove ambizioni per il futuro, sempre alla costante ricerca del miglioramento pur mantenendo la propria identità territoriale.

History / The KURTIN Agricultural Company was founded in 1906. Work and tradition passed down from father to son, from Martino, the founder, to Giovanni, who was the mayor of Cormons, from Eugenio to Albino up to Alessio Kurtin: a history of over 110 years.

In 1970 Eugenio completely abandoned traditional crops, to focus work exclusively on producing wine and planting new vineyards.

A few years later Albino, in his military period in Trieste, saw the Collio wine being poured from the bottle in the local restaurants and taverns of Trieste. This prompted him to give his product, until then sold only in carboy, the potential and prestige that the bottle, the label and the refinement, give to each superior quality wine.

So it was Albino who decided to bottle the wines of his own production and to introduce new vines such as Pinot Grigio and Chardonnay, necessary to enter an increasingly international market.

In 1993 a decisive restructuring of the vineyards and the winery gave the company the basis to consolidate its market.

From 2017 Ulisse Bellesso acquires the company and gives a new commercial imprint to the family business.

With a further expansion of the land, the Agricultural Society KURTIN has reached the current extension of about 20 hectares of which 14 hectares of vineyards.

With more than a century of history and tradition, the KURTIN cellar, with Ulisse Bellesso assisted by a team of young technicians is reborn with new ambitions for the future, always in the constant search for improvement while maintaining its local identity.



La Cantina / Winery

Il nostro Collio / Arrivando nel Collio, in tempo di vendemmia, forse per chi non ha occhi e sguardo allenati, pare che un immane “rastrello divino” abbia pettinato le colline in filari ordinatissimi, rigogliosi, curati con una perizia ed un amore che tracima!

Nella lettura di questi pentagrammi di vite si contano a milioni le note fatte di succosi grappoli maturi, bluastri o dorati. Se ci si siede poi ad ammirare il paesaggio e lo si pensa davvero come uno spartito, fatto di righe e di spazi, si comincia a suonare musica da convivio e da bacchanale raffinato.

Si odono i tintinnii dei calici, si vedono gli arcobaleni nei bicchieri, si sentono i racconti della vendemmia, si annusa il profumo dei mosti, delle spremiture, o dei vini dorati e fruttati, che da queste colline la famiglia Kurtin fa sgorgare dal 1906!

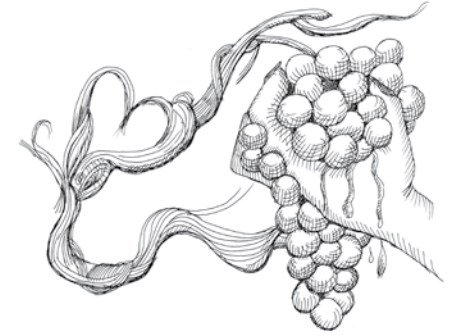
Our Collio / *As reaching the Collio, at harvest time, perhaps for those who are not used to this view, it looks like a huge “divine rake” has combed the hills in perfect, lush rows treated with an overflowing expertise and love!*

In reading these staves of vines there are millions of notes made of juicy ripe, bluish or golden bunches. If you then sit down to admire the landscape and think it really is like a score, made up of lines and spaces, you start to play convivial and refined bacchanal music.

You can hear the tinkling of the glasses, you can see the rainbows in the glasses, you can hear the stories of the harvest, smell the musts, the squeezes, or the golden and fruity wines, which from these hills the Kurtin family has been pouring out since 1906!



 **KURTIN**



La Cantina / L'azienda Kurtin, che si colloca all'interno della zona di denominazione del Collio DOC, famosa in tutto il mondo per la produzione di vini bianchi di eccellenza, può vantare nei propri prodotti sentori e profumi tipici, che identificano quella terra e quei luoghi.

Il Collio trova un posto sempre più importante tra le regioni turistiche quali la Toscana o la Provenza. Da molti anni viene prediletta la coltivazione di viti antiche. Negli ultimi anni guadagnano inoltre importanza i vitigni autoctoni come la Ribolla. La posizione, il suolo ed il clima della regione hanno permesso lo sviluppo ottimale dell'arte della viticoltura.

The Winery / *The Kurtin company, which is located within the denomination area of Collio DOC, famous throughout the world for the production of excellent white wines, can boast in its products typical aromas and scents, which identify that land and those places .*

The Collio finds an increasingly important place among tourist regions such as Tuscany or Provence. The cultivation of ancient vines has been favored for many years. In recent years, the native vines such as Ribolla have also gained importance.

The position, the soil and the climate of the region have allowed the optimal development of the art of viticulture.



Dove siamo / Kurtin si trova a nord-est di Cormons in località Novali, tra il monte Quarin e il confine di stato. Si trova ai margini del Bosco di Plessiva, un Parco naturale situato proprio sul versante nord del monte Quarin, trasformato in parco naturale ricreativo dalla regione Friuli Venezia Giulia nel 1983. Il Bosco si sviluppa su 33 ettari, con robinie, querce e castagni in cui vivono numerose specie di animali selvatici e conserva all'interno i resti di una antica polveriera.

All'interno del bosco si snodano diversi itinerari per piacevoli passeggiate e aree attrezzate per la sosta e il picnic.

Tutta l'area del bosco di Plessiva e del comune di Cormons è percorsa da diversi itinerari, anche cicloturistici, attraverso i quali si possono ammirare i vigneti e il paesaggio a cavallo tra l'Italia e la Slovenia.

Where we are / Kurtin is located north-east of Cormons in Novali, between Mount Quarin and the state border. It is located at the edge of the Wood of Plessiva, a natural park located right on the northern slope of Mount Quarin, transformed into a recreational natural park by the Friuli Venezia Giulia region in 1983. The forest is spread over 33 hectares, with locust trees, oaks and chestnut trees where numerous species of wild animals live and where the remains of an ancient armory is found.

Within the forest there are several itineraries for pleasant walks and picnic areas. The whole area of the wood of Plessiva and of the town of Cormons is crossed by several itineraries, including paths for cycling, through which you can admire the vineyards and the landscape between Italy and Slovenia.

ITALIA



FRIULI - VENEZIA GIULIA



ZONA D.O.P. COLLIO

"Collio D.O.P." Area



I nostri Vini / *Our Wines*



 **KURTIN**



I nostri vini / L'azienda Kurtin, che si colloca all'interno della zona di denominazione del Collio DOC, famosa in tutto il mondo per la produzione di vini bianchi di eccellenza, può vantare nei propri prodotti sentori e profumi tipici, che identificano quella terra e quei luoghi. L'80% della proprietà si sviluppa in collina caratterizzata da una condizione pedoclimatica perfetta per la produzione dei vitigni a bacca bianca. Fra i viniprodotti, dal bouquet fruttato e dal palato sapido e fresco, sono proposti i monovitigni RIBOLLA GIALLA, FRIULANO e gli internazionali PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO e SAUVIGNON.

60.000 bottiglie è un buon punto d'inizio per un progetto che vuole incrementare produzione e qualità dei nostri vini anno dopo anno.

Our wines / *The Kurtin company, which is located within the denomination area of Collio DOC, famous throughout the world for the production of excellent white wines, can boast in its products typical aromas and scents, which identify that land and those places .*

80% of the property is developed in the hills characterized by a perfect pedoclimatic condition for the production of white grapes. Among the wines produced, with a fruity bouquet and a savory and fresh palate, the single-variety RIBOLLA GIALLA, FRIULANO and the international PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO and SAUVIGNON are proposed.

60,000 bottles are a good starting point for a renewed project that wants to increase the production and quality of our wines year after year.

RIBOLLA GIALLA

TIPOLOGIA • VARIETY	Ribolla Gialla 100%
DENOMINAZIONE • CLASSIFICATION	DOP Collio
VIGNETO • VINEYARD	Sistema Guyot • <i>Guyot system</i>
ETÀ IMPIANTO • AGE OF VINES	15-20 anni • <i>years</i>
RESA MAX PER ETTARO • HECTARE'S YIELD	70-80 q.li/Ha
EPOCA VENDEMMIA • HARVEST MODALITY	Manuale - fine Settembre <i>Manually - end of September</i>
FORMATO • SIZE	0,75 L

CENNI STORICI

La ribolla gialla è un vitigno indigeno del Friuli. Ribuele per i friulani, Rébula in sloveno, viene coltivata quasi esclusivamente sulla fascia collinare che, da Tarcento, arriva attraverso il Carso fino in Istria. Gli antenati di questo vitigno sembrano essere l'uva Avola, importata dai romani durante la loro dominazione in terra friulana, oppure l'uva Robola, originaria delle isole Ionie e della Dalmazia, diffusa dai veneziani durante il periodo della Serenissima. Quello che è certo è che questo vitigno è coltivato in questo territorio dal 1299, anno in cui è datato il primo documento, ovvero un contratto di compravendita, nel quale viene citata la Ribolla gialla.

VINO

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. Ha bouquet piacevole e suadente, con profumi floreali delle piante da bosco come acacia, rovere e betulla, oltre a spiccate note di limoncella. Sapore asciutto, piacevole e con una sottile vena acidula.

ACCOMPAGNAMENTI GASTRONOMICI

Si presta molto bene come aperitivo, magari accompagnato con formaggi freschi, salumi non troppo stagionati e verdure crude. Può essere servito a tutto pasto, ma predilige sicuramente carni bianche, pesce crudo, crostacei, pesce al cartoccio e molluschi scottati. La Ribolla Gialla inoltre si sposa alla perfezione con carni e pesce affumicati perché riesce a farne risaltare le mille sfumature d'odore e di sapore. Temperatura di servizio 10°-12° C.

HISTORICAL BACKGROUND

The ribolla gialla is a native vine to Friuli. Ribuele for the Friulians, Rébula in Slovenian, is cultivated almost exclusively on the hilly area that, from Tarcento, arrives through the Karst to Istria. The ancestors of this vine seem to be the Avola grape, imported from the Romans during their domination in Friuli, or the Robola grape, native to the Ionian and Dalmatian islands, spread by the Venetians during the period of the Serenissima. What is certain is that this vine has been cultivated in this territory since 1299, as the first document, a contract of sale, was dated, in which the yellow Ribolla is mentioned.

WINE

Straw-yellow with greenish reflections, characteristic, dry, citrine, with medium alcohol content. It has a pleasant and tempting bouquet, with floral aromas of forest plants such as acacia, oak and birch, as well as strong notes of limoncella. Flavor dry, pleasant and with a thin acidic vein.

FOOD MATCHING

It is very suitable as an aperitif, perhaps accompanied with fresh cheese, not too aged cold cuts and raw vegetables. It can be served throughout the meal, but certainly prefers white meats, raw fish, shellfish, baked fish and seared shellfishes. Ribolla Gialla also goes perfectly with smoked meat and fish as it brings out the thousand nuances of smell and taste. Serving temperature 10°-12° C.



FRIULANO

TIPOLOGIA • VARIETY	Friulano 100%
DENOMINAZIONE • CLASSIFICATION	DOP Collio
VIGNETO • VINEYARD	Sistema Guyot • <i>Guyot system</i>
ETÀ IMPIANTO • AGE OF VINES	40-50 anni • <i>years</i>
RESA MAX PER ETTARO • HECTARE'S YIELD	80 q.li/Ha
EPOCA VENDEMMIA • HARVEST MODALITY	Manuale - fine Settembre <i>Manual - end of September</i>
FORMATO • SIZE	0,75 L

CENNI STORICI

Italiano o ungherese? O meglio: friulano o ungherese? Fiumi di inchiostro sono stati versati, sull'origine di questo vitigno, persino un processo internazionale è stato intentato per la sua paternità. Conti, cocchieri, frati, vescovi, guerrieri l'avrebbero importato in Friuli. E' stata avanzata un'ipotesi secondo la quale il vitigno ungherese Furmint (che è alla base del vino ungherese Tokaji) abbia origini italiane, e derivi dal nome della nobile friulana Aurora Formentini, che nel Seicento portò in Ungheria delle viti di Tocai friulano, come dote matrimoniale. Questo, per i sostenitori della tesi, proverebbe l'origine italiana del vitigno Tocai. Si può solo affermare che il Tocai friulano, sia per vitigno che per vino, è diversissimo da quello ungherese.

VINO

È un grande vino: fine, delicato, dal profumo intenso dei fiori di campo, con sfumature erbacee che ricordano il bosso. Al palato risulta asciutto, fresco, morbido e vellutato, con una spiccata mineralità, di medio tenore alcolico. Il colore è giallo paglierino tendente al verdognolo. Vino da bersi giovane ma con grandi potenzialità per l'invecchiamento. È una delle punte di diamante dell'enologia friulana.

ACCOMPAGNAMENTI GASTRONOMICI

È eccellente in diversi momenti della giornata, ottimo sugli antipasti in genere, sul pesce, sulle carni bianche. Temperatura di servizio 10°-12° C.

HISTORICAL BACKGROUND

Italian or Hungarian? Or better: Friulian or Hungarian? Rivers of ink have been spilled, on the origin of this vine, even an international trial has been initiated for his paternity. Counts, coachmen, friars, bishops, warriors would have imported it to Friuli. A hypothesis has been put forward according to which the Hungarian grape Furmint (which is at the base of the Tokaji Hungarian wine) has Italian origins, and derives from the name of the noble Friulian Aurora Formentini, who brought the Tocai Friulian vines to Hungary in the seventeenth century, as a wedding dowry. This, as far as the supporters of the thesis are concerned, would prove the Italian origin of the Tocai grape. The only true thing is that the Friulian Tocai, both for the vine and for the wine, is very different from the Hungarian one.

WINE

It is a great wine: fine, delicate, with an intense scent of wild flowers, with herbaceous nuances reminiscent of the boxwood. On the palate it is dry, fresh, soft and velvety, with a marked minerality, of medium alcohol content. The color is straw yellow tending to greenish. Wine to be drunk young but with great potential for aging. It is one of the spearheads of Friulian enology.

FOOD MATCHING

It is excellent at different times of the day, excellent on appetizers in general, on fish, on white meats. Serving temperature 10°-12° C.



PINOT GRIGIO

TIPOLOGIA • VARIETY	Pinot Grigio 100%
DENOMINAZIONE • CLASSIFICATION	DOP Collio
VIGNETO • VINEYARD	Sistema Guyot • <i>Guyot system</i>
ETÀ IMPIANTO • AGE OF VINES	15-20 anni • years
RESA MAX PER ETTARO • HECTARE'S YIELD	70-80 q.li/Ha
EPOCA VENDEMMIA • HARVEST MODALITY	Manuale - primi quindici giorni di Settembre <i>Manually - first fifteen days of September</i>
FORMATO • SIZE	0,75 L

CENNI STORICI

È un vitigno che si deve considerare come una variazione di colore del Pinot Nero; è un frutto cioè di una mutazione gemmaria del consanguineo ad uva nera, che ha trovato in Friuli favorevoli condizioni ambientali.

VINO

Dopo la raccolta le uve vengono lasciate macerare a contatto con le bucce per 24 ore; successivamente avviene la pressatura soffice e la fermentazione in vasca di acciaio inox. Ne risulta un vino dai riflessi ramati, caratteristica peculiare di questo vitigno. I profumi sono intensi, il bouquet è distinto e spiccato, richiama il fiore di acacia e la frutta matura. Il gusto è secco, gentile e pieno, al palato risulta rotondo e vellutato, con un retrogusto piacevolmente amarognolo.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Si adatta molto bene con gli antipasti, prosciutto in particolare, con secondi di pesce e carni bianche. Per la sua bevibilità può essere servito come aperitivo.
Temperatura di servizio 10° - 12° C.

HISTORICAL BACKGROUND

It is a vine that must be considered as a color variation of Pinot Noir; it is a fruit of a gemmary mutation of the consanguineous to black grapes, which found favorable environmental conditions in Friuli.

WINE

After harvesting, the grapes are left to macerate in contact with the skins for 24 hours; then the soft pressing and the fermentation in stainless steel tank takes place. The result is a wine with coppery reflections, a peculiar feature of this vine. The aromas are intense, the bouquet is distinct and strong, recalls the acacia blossom and ripe fruit. The taste is dry, gentle and full, on the palate it is round and velvety, with a pleasantly bitterish aftertaste.

FOOD MATCHING

It fits very well with appetizers, especially ham, fish and white meats. For its drinkability it can be served as an aperitif. Serving temperature 10°-12° C.



PINOT BIANCO

TIPOLOGIA • VARIETY	Pinot Bianco 100%
DENOMINAZIONE • CLASSIFICATION	DOP Collio
VIGNETO • VINEYARD	Sistema Guyot • <i>Guyot system</i>
ETÀ IMPIANTO • AGE OF VINES	15-25 anni • years
RESA MAX PER ETTARO • HECTARE'S YIELD	70 q.li/Ha
EPOCA VENDEMMIA • HARVEST MODALITY	Manuale - primi dieci giorni di Settembre <i>Manually - first ten days of September</i>
FORMATO • SIZE	0,75 L

CENNI STORICI

Ormai assodato che si tratta (così come il Pinot grigio) di una variante genetica del Pinot nero, è stato infatti a lungo confuso con lo Chardonnay (del quale d'altra parte possiede numerose caratteristiche comuni). Il vitigno è originario della Germania; ma oggi viene coltivato in quasi tutto il mondo. In Italia ha trovato il suo clima adatto in Friuli, infatti in queste zone, particolarmente adatte al vitigno, le rese per ettaro sono molto basse e questo consente di produrre un vino bianco di altissima qualità.

VINO

Di gradazione e acidità fisse medie, corpo giusto, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Da giovane ha un profumo gradevole ed elegantissimo, mai violento, ricco di sfumature, sempre deliziose, in cui l'olfatto si diletta nella ricerca dei fiori di campo, dell'artemisia, del ciliegio, dell'albicocca, della mela. Dalla selezione delle uve migliori produciamo piccole partite di vino che affiniamo in barrique e si prestano all'assemblaggio delle nostre riserve. E qui la gamma del bouquet si amplia fino a divenire infinito e la ricerca si orienta sulle erbe dei prati, sulle foglie aromatiche, sui frutti essiccati, sul sottobosco dalle mille erbe preziose.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Si beve volentieri prima dei pasti, ma anche con antipasti di pesce in genere, minestre in brodo o primi conditi in bianco, polle, uova, formaggi non piccanti.
Temperatura di servizio 10°-12° C.

HISTORICAL BACKGROUND

It is now well established that it is (as well as the Pinot Grigio) of a genetic variant of Pinot Noir, it has long been confused with the Chardonnay (of which, on the other hand, it has many common characteristics). The vine is native to Germany; but nowadays it is cultivated almost all over the world.

In Italy it has found its suitable climate in Friuli, in fact in these areas, particularly suited to the vine, yields per hectare are very low and this allows to produce a high quality white wine.

WINE

Of medium gradation and acidity, right body, straw-yellow color with greenish reflections. When young, it has a pleasant and very elegant fragrance, never violent, rich in nuances, always delicious, in which the sense of smell delights in the search for wild flowers, artemisia, cherry, apricot and apple. From the selection of the best grapes we produce small batches of wine that we refine in barriques and are suitable for the assembly of our reserves. And here the range of the bouquet is extended to become infinite and the research is oriented on the grasses of the meadows, on the aromatic leaves, on the dried fruits, on the undergrowth of the thousand precious herbs.

FOOD MATCHING

It can be drunk before meals, but also with fish appetizers in general, soups or first dishes seasoned in white sauce, poultry, eggs, not spicy cheeses. Serving temperature 10°-12° C.



SAUVIGNON

TIPOLOGIA • VARIETY	Sauvignon 100%
DENOMINAZIONE • CLASSIFICATION	DOP Collio
VIGNETO • VINEYARD	Sistema Guyot • <i>Guyot system</i>
ETÀ IMPIANTO • AGE OF VINES	20-30 anni • <i>years</i>
RESA MAX PER ETTARO • HECTARE'S YIELD	70-80 q.li/Ha
EPOCA VENDEMMIA • HARVEST MODALITY	Manuale - primi dieci giorni di Settembre <i>Manually - first ten days of September</i>
FORMATO • SIZE	0,75 L

CENNI STORICI

Il Sauvignon Blanc è uno dei vini più diffusi al mondo e potremo trovare infinite interpretazioni di questo nobile vitigno che si pensa sia nato nella Loira, anche se alcune teorie lo vogliono originario di Bordeaux. L'origine del suo nome deriva da "sauvage" (selvatico) aggettivo dovuto alle sue origini di pianta autoctona del sud-ovest francese. In Italia il Sauvignon Blanc ha trovato terreno fertile sulle marne e arenarie delle colline del Collio Goriziano e dei Colli Orientali del Friuli, dove domina assieme al Friulano, rendendo il Friuli una meta obbligata per ogni amante dei vini bianchi.

VINO

Vendemmiamo le uve in leggero anticipo per preservare tutti gli aromi varietali, successivamente lasciamo le uve a contatto con le bucce per circa 12-24 ore in atmosfera inerte. Segue la fermentazione in bianco a temperatura controllata. Il vino assume sfumature giallo paglierine con riflessi verdognoli. Profumo aromatico delicato, non stucchevole, che ricorda il peperone giallo, il melone, la banana. Sapore asciutto, nervoso, ma nel contempo elegante, carezzevole e vellutato. Non è vino da destinare all'invecchiamento, ma da bersi entro il secondo anno al massimo, per gustare tutta la fragrante giovinezza e il delicato aroma.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

È un vino da antipasti con verdure, prosciutto crudo e formaggi delicati. Si sposa alla perfezione con piatti a base di asparagi bianchi e verdi, come risotti o frittate. Temperatura di servizio 10°-12° C.

HISTORICAL BACKGROUND

Sauvignon Blanc is one of the most widespread wines in the world and we can find endless interpretations of this noble grape that is thought to have been born in the Loire, although some theories state it is originally from Bordeaux. The origin of its name derives from "sauvage" (wild) adjective due to its origins of native plant of the French south-west. In Italy Sauvignon Blanc has found fertile ground on the marl and sandstone of the hills of Collio Goriziano and the Colli Orientali del Friuli, where it dominates together with the Friulano, making Friuli an obligatory destination for every white wine lover.

WINE

We harvest the grapes slightly early to preserve all the varietal aromas, then leave the grapes in contact with the skins for about 12-24 hours in an inert atmosphere. Then white fermentation follows at controlled temperature. The wine takes on straw-yellow nuances with greenish reflections. Delicate aromatic scent, not cloying, reminiscent of yellow pepper, melon, banana. Dry, nervous, but at the same time elegant, caressing and velvety taste. It is not a wine to be used for aging, but to be drunk within the second year at the most, to taste all the fragrant youth and delicate aroma.

FOOD MATCHING

It can be drunk from appetizers with vegetables, raw ham and delicate cheeses. It goes perfectly with dishes based on white and green asparagus, such as risottos or omelettes. Serving temperature 10°-12° C.



OPERA PRIMA

TIPOLOGIA • VARIETY	Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30%, Ribolla Gialla 10%
DENOMINAZIONE • CLASSIFICATION	DOP Collio
VIGNETO • VINEYARD	Sistema Guyot • <i>Guyot system</i>
ETÀ IMPIANTO • AGE OF VINES	30 anni • <i>years</i>
RESA MAX PER ETTARO • HECTARE'S YIELD	70 q.li/Ha
EPOCA VENDEMMIA • HARVEST MODALITY	Manuale, anticipata dei vitigni tardivi e posticipata per quelli precoci, si tende ad avere una parte di uve surmature <i>Manually, early for the delayed maturing grapevines and deferred for early maturing grapevines. Thus, over-matured grapes are part of the harvest.</i>
FORMATO • SIZE	0,75 L / 1,5 L

FORMATO • SIZE 0,75 L / 1,5 L

VINO

Questo blend bianco, creato per il centenario aziendale, è il frutto della selezione e dell'unione dei migliori vini ottenuti dalle uve di Chardonnay, Pinot bianco e Ribolla gialla. Già in vigneto vengono selezionati i migliori grappoli dalle piante più vecchie, vendemmiate a mano e trasportate in cantina in piccole cassette. Il Pinot Bianco viene fermentato e affinato in barrique di rovere francese da 225 Lt, mentre il restante matura in vasche di acciaio inox termoregolate. Dopo circa dodici mesi dalla raccolta vengono unite insieme a creare un unico vino. Dopo l'imbottigliamento facciamo riposare le bottiglie per ulteriori tre mesi in cantina.

Opera Prima è di colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Ha profumo delicatamente fruttato, con richiami di lievito e frutti tropicali. Al gusto è morbido, persistente ed invogliante alla beva.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Vino da meditazione ma anche da tutto pasto. Si sposa molto bene a piatti a base di pesce affumicato, pesce alla griglia, carni bianche in umido o in salmi, primi piatti saporiti con sughi di pesce, zuppe di pesce. Temperatura di servizio 12°-14° C.

WINE

This white blend, created for the company's centenary, is the result of the selection and blend of the best wines obtained from Chardonnay, Pinot bianco and Ribolla gialla grapes. Right in the vineyard the best bunches are selected from the oldest plants, harvested by hand and transported to the cellar in small boxes. Pinot Bianco is fermented and refined in 225-liter barrique of French oak, while the remaining matures in thermoregulated stainless steel tanks. After about twelve months are blended together to create a single wine. After bottling, we let the bottles rest for another three months in the cellar. Opera Prima is straw-yellow with golden reflections. It has a delicately fruity bouquet, with hints of yeast and tropical fruits. The taste is soft, persistent and inviting to drink.

FOOD MATCHING

Meditation wine but also throughout the meal. It goes very well with dishes based on smoked fish, grilled fish, stewed white meat or salmi meat, tasty pasta dishes with fish sauces, fish soups. Serving temperature 12°-14° C.



LA RISPOSTA 110

TIPOLOGIA • VARIETY	Ribolla Gialla 100%
DENOMINAZIONE • CLASSIFICATION	Spumante Brut
VIGNETO • VINEYARD	Sistema Guyot • Guyot system
ETÀ IMPIANTO • AGE OF VINES	15-20 anni • years
RESA MAX PER ETTARO • HECTARE'S YIELD	100-120 q.li/Ha
EPOCA VENDEMMIA • HARVEST MODALITY	Ultima decade di Agosto per avere uve con acidità alta, ottime come base spumante. <i>In the last teen days of August to obtain grapes with high acidity.</i>
FORMATO • SIZE	0,75 L / 1,5 L



VINO

Raccogliamo le uve dai vigneti più giovani, anticipando la vendemmia per avere maggiore acidità e freschezza necessarie alla produzione della base spumante. La presa di spuma avviene in autoclave a basse temperature, seguendo il metodo Charmat. Ne risulta una Ribolla Gialla Spumante che unisce la tipicità di una grande uva del territorio a una idea di vino giovane e divertente.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Si presta molto bene come aperitivo, magari accompagnato con formaggi freschi, salumi non troppo stagionati e verdure crude. Può essere servito a tutto pasto, ma predilige sicuramente il pesce crudo, crostacei, si sposa alla perfezione con la frittura di pesce perché riesce a sgrassare il palato grazie alla spiccata freschezza, mineralità e sapidità. Temperatura di servizio 10°- 12° C.

WINE

We collect the grapes from the youngest vineyards, anticipating the harvest to have greater acidity and freshness necessary for the production of the sparkling base. The second fermentation takes place in an autoclave at low temperatures, following the Charmat method. The result is a Ribolla Gialla Spumante that combines the typicality of a large grape of the territory with a young and fun idea of wine.

FOOD MATCHING

It is very suitable as an aperitif, perhaps accompanied with fresh cheese, not too ripe sausage and raw vegetables. It can be served throughout the meal, but certainly prefers raw fish, shellfish, goes perfectly with frying fish as it degreases the palate thanks to the strong freshness, minerality and flavor. Serving temperature 10°- 12° C.

MERLOT

TIPOLOGIA • VARIETY	Merlot 100%
DENOMINAZIONE • CLASSIFICATION	DOP Collio
VIGNETO • VINEYARD	Sistema Guyot • Guyot system
ETÀ IMPIANTO • AGE OF VINES	30-40 anni • years
RESA MAX PER ETTARO • HECTARE'S YIELD	60-70 q.li/Ha
EPOCA VENDEMMIA • HARVEST MODALITY	Manuale, ultima decade di Settembre <i>Manually, last ten days of September</i>
FORMATO • SIZE	0,75 L

CENNI STORICI

È un vitigno francese importato in Friuli, dove ha trovato la sua seconda terra di elezione, tanto che si può considerare uno dei cardini della viticoltura friulana. Per la particolarità di carattere e finezza, indotti dalla natura dei terreni e del clima, il Merlot che si coltiva in Friuli è unico nel suo genere e si stacca nettamente dai prodotti omonimi della viticoltura di massa di altre regioni. La vegetazione è vigorosa, il periodo vegetativo lungo, la fertilità ottima e i prodotti, eccellenti sotto ogni rapporto e in ogni località per la loro giusta alcolicità, pienezza, hanno indotto la massima diffusione del vitigno.

VINO

Raccogliamo le uve a completa maturazione fenolica. Dopo una breve macerazione pre-fermentativa sulle bucce, eliminiamo gran parte dei vinaccioli prima della fermentazione alcolica. Ne risulta un vino con una moderata astringenza in bocca, una grande eleganza e bevibilità, presenta un bouquet pieno e fragrante con tenue profumo di rosa, ha gusto gradevole, secco, di corpo, armonico, sapido, con leggero sapore erbaceo.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

È indicato con piatti di carni rosse, arrosto, pollame e con formaggi semistagionati. Temperatura di servizio 18° C.

HISTORICAL BACKGROUND

It is a French variety imported into Friuli, where it has found its second land of choice, so much so that it can be considered one of the cornerstones of Friuli's viticulture. Due to the particularity of character and refinement, induced by the nature of the terrain and climate, Merlot which is cultivated in Friuli is unique in its kind and stands out clearly from homonyms products of mass viticulture in other regions. The vegetation is vigorous, the long vegetative period, the optimal fertility and the products, excellent in all respects and in every place for their right alcoholicity, fullness, led to the maximum diffusion of the vine.

WINE

We harvest the grapes at full phenolic ripening. After a short pre-fermentation maceration on the skins, we eliminate most of the grape seeds before alcoholic fermentation. The result is a wine with a moderate astringency in the mouth, a great elegance and drinkability, it has a full and fragrant bouquet with a soft scent of rose, it has a pleasant, dry taste, full-bodied, harmonious, sapid, with light herbaceous flavor.

FOOD MATCHING

It is recommended with red meats, roasts, poultry and with semi-mature cheeses. Serving temperature 18° C.





KURTIN

SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.

Loc. Novali 9
34071 CORMONS (GO)

MOB. +39 344 2140560
T. +39 0481 60685
info@kurtin.it

www.kurtin.it

  @winekurtin

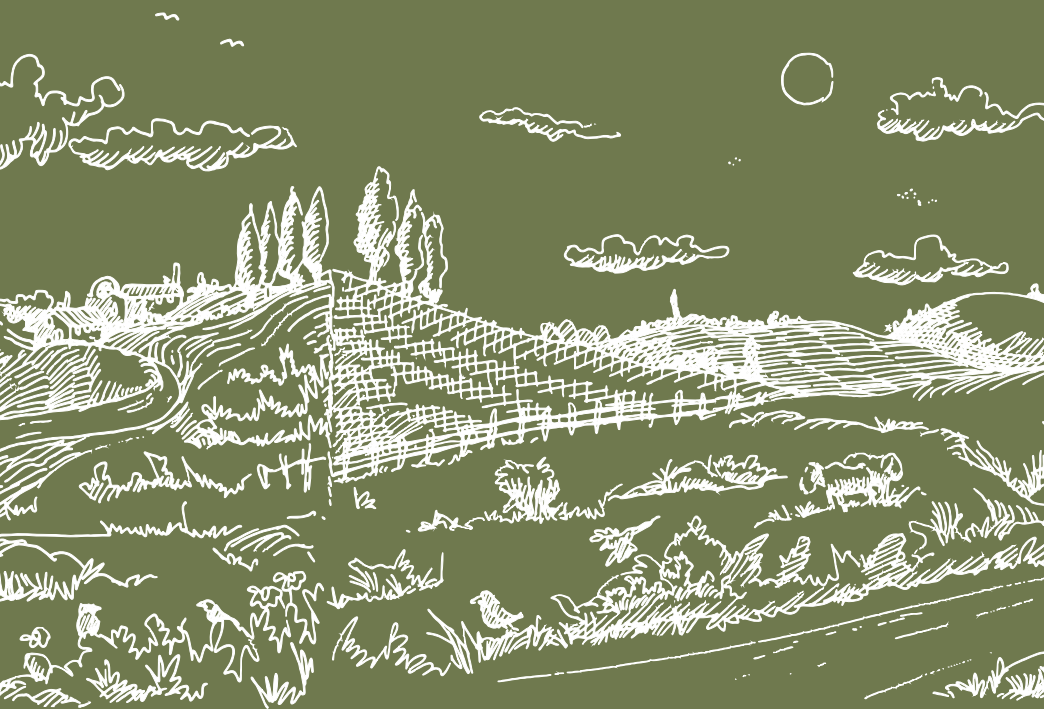


CAM PAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAM PAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013





KURTIN
VIGNAIOLI IN COLLIO



kurtin.it