

A CURA DI CHRISTIAN RONCHIN

VINI E CANTINE D'ITALIA

2015



LE GRANDI DOC, DOCG E IGT ITALIANE
GUIDA AI MIGLIORI PRODUTTORI

INDIRIZZI • ETICHETTE • ANNATE • PREZZI • ABBINAMENTI

EDIZIONI AVANT GARDE

VINI E CANTINE D'ITALIA 2015

FRIULI
VENEZIA GIULIA



Parovel vigneti e oliveti

CARSO VITOVSKA DOC

Alla fine dell'Ottocento Pietro Parovel e i suoi sei figli sono già impegnati nella produzione di vini e olio extravergine di oliva, dando inoltre ospitalità alle diligenze della borghesia triestina e viennese di passaggio. Negli anni Cinquanta del Novecento, tocca al figlio Massimiliano proseguire l'attività di famiglia con un'agricoltura promiscua. Finché, negli anni Settanta, fa il suo ingresso in scena il figlio Zoran, che dà nuova linfa alla viticoltura e all'olivicultura. Oggi la Parovel è condotta dai figli Elena ed Euro, responsabile commerciale la prima, vignaiolo e cantiniere il secondo. Inguaribile 'terroirista', Euro sa bene che, come gli ha insegnato suo padre Zoran, il suo compito è quello di esaltare l'energia e la ricchezza che regala la terra alla vigna, perché il vino deve essere costruito secondo i ritmi e le evoluzioni della natura, prima, secondo le esigenze dell'uomo, poi. In cantina le cose non cambiano: Euro lascia il tempo al mosto di diventare vino senza interventi eccessivi; la bevibilità e la tipicità nel bicchiere sono l'assunto che guida il suo paziente lavoro. La vocazione all'esaltazione del microterroir si ritrova anche nella Vitovska, un bianco a doc Carso ottenuto da un antico vitigno autoctono, una vite rustica capace di sopportare la bora, la siccità e i gelidi inverni carsici che nasce in collina su terreni arenaceo-marnosi ideali per esprimere la sua grande freschezza e mineralità naturale. Parovel ne ricava un vino dal colore paglierino brillante, dal profumo pulito e discreto con delicati aromi floreali e minerali che si aprono su sentori di sottobosco, muschio, roccia bagnata e fieno; al palato si presenta secco, setoso e di notevole freschezza, con note di frutta verde e miele d'acacia e una chiusura pulita e minerale con una nota dolce. ■

Vitigno

Vitovska 100%

Gradazione

12,5% vol.

Migliori annate

2008, 2010, 2012

Prezzo indicativo

11 euro

Abbinamenti

Antipasti, sushi,
frutti di mare
e crostacei

Parovel vigneti e oliveti

Località Bagnoli della Rosandra - 34018 San Dorligo della Valle (Ts)

Tel. +39 040 227050 - info@parovel.com - www.parovel.com

Altri prodotti: olio extravergine di oliva - **Vendita diretta:** sì - **Visite guidate:** sì