



C  **F**

CA' DEI FAGGI
AZIENDA AGRICOLA

C F
CA' DEI FAGGI


PERABÓ

L'azienda agricola Cà dei Faggi sorge nel cuore della zona DOC Colli Orientali del Friuli, storica area di produzione di vini autoctoni risultato di un terroir particolarmente favorevole. L'azienda agricola a conduzione familiare mantiene viva, nella passione per la viticoltura e l'enologia, la storia del fondatore Maurizio Perabò, vignaiolo friulano. La tradizione enoica della cantina si esprime nella produzione di vini bianchi e rossi di ottima struttura con un ventaglio di varietà autoctone e cru di pregio: Ribolla Gialla, Refosco di Faedis, Friulano, Picolit, Verduzzo e non meno importante il pluripremiato Sauvignon.

La forma di allevamento adottata a Guyot e Capuccina è favorita da terreni generosi e da un clima particolare. I vini nascono dalla cura meticolosa del vigneto, che prevede il diradamento dei grappoli, per favorire la maturazione ottimale delle uve. Gli stessi principi ispirano le fasi della vinificazione, nel rispetto rigoroso della tradizione e della continua ricerca della qualità.

The Cà dei Faggi farm is located in the heart of the DOC Colli Orientali Friuli area, that is a historic production area of native wines because of a particularly favorable terroir. The family-run farm keeps alive, in the passion for viticulture and oenology, the story of the founder Maurizio Perabò, winemaker from Friuli. The winemaking tradition of the winery is expressed in the production of excellent white and red wines with a range of autochthonous varieties and valuable cru: Ribolla Gialla, Refosco di Faedis, Friulano, Picolit, Verduzzo and not less important the award-winning Sauvignon.

The training methods adopted, Guyot and Capuccina, are favored by generous land and a particular climate. Wines are born of care meticulous of the vineyard, which provides for thinning of the bunches, to favor optimal ripening of the grapes. The same principles inspire the phases of winemaking, in strict compliance of tradition and the continuous search for quality.



RIBOLLA GIALLA

RIBOLLA GIALLA BRUT

Vino prodotto con uve di ribolla gialla vinificate in purezza e vendemmiate a mano. In questo spumante vengono esaltate al massimo le peculiarità territoriali in quanto la delicata aromaticità, unita ad un perlage fine e persistente, conferiscono al prodotto finale un'esperienza degustativa unica.

Di colore giallo paglierino brillante con bouquet che ricorda la pesca, noce, mela verde e fichi bianchi. In bocca fresco, con sfumature aromatiche e minerali di lunga persistenza. Va servito alla temperatura di 6-8 gradi.

This wine is produced with Ribolla Gialla grapes in purity, selected and hand-picked in our vineyards in the area D.O.C. Eastern Hills of Friuli.

In this sparkling wine the territorial peculiarities are exalted as much as the delicate aromaticity combined with a fine and persistent perlage give the final product a unique tasting experience. It has bright straw-yellow with a bouquet reminiscent of peach, walnut, green apple and white figs. It's fresh in the mouth with aromatic and mineral nuances of long persistence. Excellent as an aperitif, it goes perfectly with starters of meat and fish and with first and second courses based on fish. Serve at a temperature of 6-8 degrees.

RIBOLLA GIALLA FERMA

Ribolla gialla Friuli Colli Orientali DOC colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profilo olfattivo è sottile e raffinato, caratterizzato da fragranti note floreali e agrumate. Sapore sapido e minerale, con una vivace acidità che ne esalta la freschezza in combinazione con note balsamiche. Da servire a 10-12 gradi.

The yellow Ribolla is an autochthonous grape of Friuli Venezia Giulia. "Ribùèle" for Italian, "Rebula" for the Slavs, it is grown almost exclusively on hillsides, where expresses its particular aroma, lively freshness and great potential. To be served at 8-10 degrees.



VINO ROSATO

ROSÈ

Il vino Rosè fermo è prodotto con uve di Schioppettino, vinificato come un vino bianco con una leggera macerazione sulle bucce per ottenere l'elegante e delicato colore rosa chiaro. Vino fruttato, dal bouquet intenso con un profumo fragrante e armonico caratterizzato da una delicata e piacevole freschezza, particolarmente indicato come aperitivo e per primi piatti.

Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

The still Rosè wine is produced with Schioppettino grapes, vinified as a white wine with a light maceration on the skins to obtain the elegant and delicate light pink color. Fruity wine, with an intense bouquet with an aromatic and harmonious fragrance characterized by a delicate and pleasant freshness, particularly suitable as an aperitif and for first courses. Serve at a temperature of 10-12 degrees.

VINI BIANCHI

PINOT GRIGIO

Il Pinot Grigio è probabilmente la mutazione più conosciuta del Pinot Noir. È un vino di colore giallo paglierino con tenui riflessi verdi. Struttura elegante, morbido e avvolgente, sapore corposo di ottima freschezza. Bouquet note fruttate e tropicali. Abbinamenti insalate di mare, piatti di pesce, risotti di pesce, aperitivi. Da servire a 10-12 gradi.

Pinot Grigio is probably the best known mutation of Pinot Noir. It is a straw-yellow wine with soft green reflections, it has an elegant, soft and enveloping structure, with a full-bodied flavor of excellent freshness.

It has a fruity and tropical notes bouquet.

It's an ideal wine for aperitifs, seafood salads, fish dishes and in particular Italian risotto. To be served at 10-12 degrees.



VINI BIANCHI

SAUVIGNON

Si presenta giallo paglierino con tenui riflessi verdi. Il Bouquet risulta fresco, con note di melone, ananas, frutti esotici, foglie di pomodoro, note minerali e pietra focaia e salvia. Piacevolmente acido, in combinazione con note balsamiche. Sapore asciutto, aromatico con ottime caratteristiche retrofative, nervoso, molto elegante. È vino da aperitivo e da abbinare a pietanze speziate che possano competere con la sua aromaticità. Ma anche pesce di lago o di laguna, anguilla allo spiedo. Da servire a 10-12 gradi.

This particular wine has straw yellow color more or less intense, delicate aromatic scent, not cloying, with notes of pineapple melon, exotic fruits, tomato leaves, mineral notes and flint and sage. It has flavor dry, nervous, but at the same time elegant, caressing and velvety. It is an aperitif wine and it's perfect with spicy dishes that can compete with its aromatic nature. So, it goes well with spicy first courses, creams and soups with aromatic herbs, blue or medium-aged cheeses, but also fish from the lake or lagoon and spit eel. To be served at 8-10 degrees.

FRIULANO

Il Friulano è un vitigno di sicura origine francese da sempre coltivato in Friuli Venezia Giulia. Di colore giallo paglierino con bellissime sfumature verdognole. Bouquet fresco, fruttato e fine sapore sapido e minerale, con notevole sensazione di mandorla e mela verde.

Accostamenti gastronomici: vino da aperitivo e da antipasti magri e all'italiana, minestre in brodo e asciutte, piatti di pesce salsati. Va servito alla temperatura di 12 gradi.

Friulano is a typical French wine, it has always cultivated and consumed in Friuli Venezia Giulia. It is strawcolored with beautiful green hues, it has a fresh smell, fine, delicate with almond bitter sensations and green apple. It has a smooth taste, fruity, fine, delicate, soft, full and fat, with considerable note of bitter almonds. Serving suggestions: it's perfect for aperitif and light appetizers, soups, sauced fish dishes. Serve at a temperature of 12 degrees.



VINI SPUMANTI

GOCCE DI PASSIONE

Spumante originale che nasce dall'uvaggio di uve Chardonnay e Pinot Bianco tradizionalmente vinificate e successivamente spumantizzate in autoclave secondo il metodo Martinotti. Bouquet delicato e floreale che ricorda i fiori di acacia con note vellutate, corpo ricco ben equilibrato con lunga persistenza, accompagnato da un fine perlage. Sapore fresco, sapido con sfumature di agrumi e una buona persistenza. Una bollicina molto elegante, facile da abbinare e piacevole da bersi, adatta a tutte le occasioni. Va servito a 4-6 °C.

Original sparkling wine traditionally vinified and then sparkled in autoclave according to the Martinotti method. It has delicate and floral bouquet, well balanced body with long persistence, accompanied by a fine perlage. A bubble easy to combine and pleasant to drink, suitable for all occasions. Serve at 4-6 °C.



VINI ROSSI

CABERNET FRANC

Colore rosso rubino tendente al violaceo. Vino molto sapido, ottima freschezza, speziato, balsamico (vegetale), aggressivo, nello stesso tempo aristocratico, pieno, di gran corpo.

Si presta ottimamente all'invecchiamento, 4-6 anni. È un vino tipico da abbinare a carni rosse, alla griglia o ai ferri, o agli arrosti.

Servire preferibilmente a 18-20 gradi.

It has ruby red color tending to purple, it's a very sapid wine, excellent spicy freshness, balsamic (vegetable), aggressive and at the same time aristocratic and full-bodied. It lends itself well to aging, 4-6 years. Excellent with red meat, grilled or grilled, roasted. To be served at 18-20 degrees.

MERLOT

Colore rosso rubino intenso, che assume tonalità granate con l'invecchiamento. Aroma pieno e fragrante, fruttato, che ricorda l'amarena, il lampone, la mora, il mirtillo.

Gusto secco e strutturato, sapido, intenso. È un vino indicato per tutti i piatti di carne, sia bianca che rossa, cucinata ai ferri, alla griglia, arrosto e in umido. In Friuli Venezia Giulia anche vino da formaggi di media e lunga stagionatura. Pasta, fagioli, frico con cipolla.

Servire a temperatura ambiente 18-20 gradi.

It has an intense ruby red color that improves his characteristics grenades shades with aging. It has an intense wine aroma, that is full, fragrant, slightly grassy, with reminiscences of black cherry, raspberry, blackberry and blueberry. Aging the wine's bouquet is enriched with spicy notes and hints of animals. It has a dry, structured taste, fruity and intense. This wine is suitable for all meat dishes, both white and red, cooked grilled, broiled, roasted or stewed. In Friuli Venezia Giulia it is also a perfect wine for long and medium - aged cheeses. Serve at room temperature 18-20 degrees.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

È un antico vitigno friulano, a caratteri ben definiti. Di colore rosso rubino intenso. Con l'invecchiamento assume eleganti sfumature granate. Vinoso, fruttato, con netto sentore di mora, lampone, mirtillo, sottobosco e con sfumature intriganti di cacao, spezie mediterranee e tabacco.

Gusto sapido, ritornano sensazioni dei frutti di bosco, con prevalenza del lampone, su uno sfondo leggermente amarognolo. È un vino che si presta ottimamente per carni grasse, pollame, umidi. Servire a 16-18 gradi.

It's an ancient Friulian wine with a well-defined characters. Already famous in 1700, it has had, in recent decades, a remarkable expansion throughout the region, replacing other kind of Refosco. It has a deep ruby red color and with maturation it takes elegant grenades shades. It 's vinous and fruity, with reminiscence of blackberry, raspberry, blueberry and underbrush. It has slightly grassy taste, with return sensations of berries, particularly raspberries, on a slightly bitter background. It finds matches with meats, roasts, stews except for game with spicy sauces. Indicated for the typical regional cuisine. Serve at 16-18 degrees.



VINI AFFINATI

REFOSCO DI FAEDIS

Varietà molto antica riscoperta e riproposta da un gruppo di vitivoltori della zona. Il vino matura in tonneaux di media tostatura, acquistando delle note pi eleganti e corpose.

Di colore rosso rubino intenso quasi impenetrabile con riflessi violacei. Note floreali e fruttate di mora, prugna, rendono il bouquet intrigante, unico e ricercato. Tannico e corposo, il Refosco di Faedis, si abbina bene alla selvaggina, come il cinghiale, volatili e in generale pietanze grasse con gusto deciso. Servire a 16-18 gradi.

It's a very old wine varieties rediscovered a few years ago and revived by a group of local winegrowers. The wine is aged in barrels of medium toast. It has an intense ruby red purple color, and it is suitable for aging. It improves his characteristics with maturation and it develops a unique refined bouquet. It has an original and unique mineral taste that reminds the land of the place. Tannic and full-bodied Refosco find matches with fatty meats, such as stews, game and roasts, and in general with fatty dishes with strong taste. Serve at 16-18 degrees.

TRE FRADIS NERI

Tre Fradis, nella lingua friulana significa Fratelli. E proprio dall'unione delle uve merlot - refosco dal peduncolo rosso - schioppettino, nasce questo meraviglioso vino. È un vino complesso, ma allo stesso tempo armonioso per le caratteristiche conferite da questi vitigni. Il Merlot, dona la sua morbidezza, il Refosco dal Peduncolo rosso irrobustisce con la sua struttura e ti invita con la sua freschezza, lo schioppettino ti corteggia con la sua eleganza e aromaticità. Vino caldo con note, dolci avvolgenti, strutturato, buona freschezza. Abbinamenti carni rosse, fiorentine, costate, selvaggina, stufati. Servire a 16-18 gradi.

In the Friulian language "tre fradis" means brothers. in fact Tre Fradis neri is the result of the union of the merlot, refosco dal peduncolo rosso and schioppettino vines. Serve at 16-18 degrees.



**BER
TIUL**

1° CLASSIFICATO
ANNATA 2015

VINI DOLCI

PICOLIT D.O.C.G.

Questo prestigioso vino bianco ha ottenuto nel 2007 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita che ne ha certificato la tipicità e la rilevante importanza dei Colli Orientali del Friuli. Le uve vengono fatte appassire in cassette per 60 giorni, dopo una leggera pressatura, che avviene nel mese dicembre, il succo viene fatto fermentare in botti di rovere per sei mesi, colore giallo oro intenso. Profumo che ricorda il favo d'api colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi. Da qui un bouquet ampio, di eccezionale eleganza, straordinariamente amalgamato, con un'incredibile serie di sfumature aromatiche. Sapore dolce - non dolce, di nobile razza, aristocratico, lunghissimo nelle sensazioni che cangiano in continuazione. È un vino da meditazione, sorprendente su alcuni formaggi piccanti. Va servito a 8 - 10 gradi.

This prestigious white wine has obtained in 2007 the Controlled and Guaranteed Designation of Origin that it has certified the typicality and the great importance of the "Eastern Hills" of Friuli. It has straw-yellow color, sometimes load and often yellow gold, old almost amber after a few years of aging. It has an aroma reminiscent of honeycomb full of honey bee product with all the flowers of the field. This wine has a large bouquet of exceptional elegance, extraordinarily blended, with an incredible variety of aromatic nuances. It's characterized by a sweet - not sweet taste, aristocrat, very long in the sensations that change constantly. It is a meditation wine, surprising on some spicy cheeses. It should be served 8-10 degrees.

MOSCATO GIALLO

Le uve del Moscato giallo vengono raccolte ad inizio ottobre e messe in casettine in luogo areato per ottenere un'altissima concentrazione di aromi. Di colore giallo paglierino con riflessi oro. Profumo di gelsomino, viola, albicocca, miele, frutta passa. Sapore dolce, vellutato, morbido e armonico. Va servito a 8-10 gradi.

The yellow Moscato grapes are harvested at the beginning of October and left to dry in small boxes in ventilated place to obtain a very high concentration of aromas. Straw-yellow with gold reflections, scent of jasmine, violet, apricot, honey, fruit. Taste sweet, velvety, soft and harmonious. It should be served 8-10 degrees.

VERDUZZO FRIULANO

Antico vitigno autoctono forte e generoso caratterizzato da un frutto ricco di zucchero compensato da tannini piacevolmente definiti dalla vendemmia tardiva, dalla quale si ottiene un bianco dolce e trascinante, morbido e vellutato, perfettamente sostenuto da una piacevole acidità che nel bicchiere non smette mai di sorprendere. Vino di grande persistenza. Tipico vino da dessert, si abbina con dolci della tradizione popolare come la Gubana ma anche con formaggi di media stagionatura e con il prosciutto con i fichi, antipasti caldi e freddi a base di fegato d'oca, e con formaggi piccanti. Va servito a 8 - 10 gradi.

An ancient, strong and generous indigenous vine, that is characterized by a fruit full of sugar balanced by tannins pleasantly defined by the late harvest from which it is obtained a sweet and enthralling white, soft and velvety, perfectly supported by a pleasant acidity that never ceases to surprise in the glass. It's a great persistence wine. It's a typical dessert wine, it goes well with traditional popular desserts such as Gubana, but also with medium-aged cheeses and fig-ham, hot and cold hors d'oeuvres based on goose liver, and with spicy cheeses. It should be served 8-10 degrees.



CHEL DI UNE VOLTE

È un vino derivante dalle uve del friulano (Tocai). Grazie all'ottima versatilità del vitigno si possono ottenere oltre a ottimi vini bianchi secchi, anche splendidi vini dolci. Il Chel di una Volte è ottenuto da uve sovrarmature, attaccate da muffe nobili conferiscono al vino, concentrazione ed eleganza. Di colore giallo dorato, il bouquet è intenso ed avvolgente, il sapore è dolce, fine e delicato, vellutato, sapido, pronto e persistente. Ricorda frutta passa, mandorla. Va servito a 8-10 gradi.

This particular sweet wine comes from the grapes of Friulano vine. Thanks to the excellent versatility of the vine you can get not only excellent white and dry wines, but also wonderful sweet wines. It is obtained from overripe grapes attacked by noble molds, which give the wine concentration and elegance. Golden yellow in color, the bouquet is intense and enveloping, the taste is sweet, fine and delicate, velvety, savory, persistent and ready. Remember fruit pass and almond. Serve at 8-10 degrees

IMPERATORE

Vino bianco dolce, ottenuto dalle uve del verduzzo friulano biotipo giallo. La vinificazione prevede l'appassimento delle uve in cassetta per tre mesi, dove si sviluppano le muffe nobili, conferendogli aromi e struttura. Di colore giallo ambrato, sapore dolce, leggermente tannico, con profumo balsamico di acacia, miele, vaniglia, risulta essere equilibrato e piacevole. Va servito a 8-10 gradi.

Sweet white wine obtained from the grapes of Verduzzo Friulano vine yellow biotype. Vinification requires the drying of the grapes in a drawer for three months, where noble molds develop, giving them aromas and structure. It has amber-colored, slightly sweet tannic taste, with acacia, honey, vanilla and balsamic scent, it is balanced and pleasant. It should be served 8-10 degrees.

SPIRITO DEL BOSCO

è un vino rosso dolce che esprime i caratteri dei colli orientali del Friuli. Viene ottenuto dalle uve dello schioppettino, previa selezione dei grappoli in vigna, e successivo appassimento in casettine, in locali ben areati naturalmente. Alla vista si presenta con un colore rosso rubino, con riflessi violacei, odore vinoso, arricchito dalla fragranza della frutta fresca, more e lamponi. Sapore dolce e morbido, con sentori di mora, lamponi, ciliegia sotto spirito. Vino di buon corpo e persistente. Adatto per accompagnare dolci, si sposa bene con le fragole. Va servito a 8-10 gradi.

It is a sweet red wine that expresses the characters of the eastern hills of Friuli. It is obtained from the grapes of Schioppettino vine, after selection of bunches in the vineyard and subsequent drying in small boxes, in naturally ventilated rooms. At the sight it shows a ruby red color with violet reflections, vinous smell, enriched by the fragrance of fresh fruit, blackberries and raspberries. Sweet and soft taste with hints of blackberry, raspberries and cherry. Serve at 8-10 degrees.






CAF

CA' DEI FAGGI
AZIENDA AGRICOLA



33040 Raschiacco di Faedis (UD)
Via Città Di Nave, 10
Responsabile Vendite 348.2649135
Tel./Fax. 0432 711075
info@cadeifaggi.it
www.cadeifaggi.it

 Ca' Dei Faggi - Cantina Perabò

