

GRADIS'CIUTTA



Terra,  
storia, passione  
e vino.

Terra,  
storia, passione  
e vino.

*Land, history, passion and wine.*

*Land,  
history, passion  
and wine.*

robert princic

*Passion and wine*



# Passione e vino



GRADIS'CIUTTA



La  
storia ci  
racconta.

La storia ci racconta.

*History tells us.*

*History  
tells us.*

robert princic


## GRADIS'CIUTTA



“Non basta comperarla perché una **terra** sia tua; diventa tua con gli anni, con il sudore, con le lacrime, con i sospiri.” Così scriveva Ignazio Silone, noto scrittore italiano. Questo è il motto che dà vita a Gradis'ciutta.

Non solo siamo legati alla storia, ma dietro al nostro nome, che deriva dall'omonimo borgo situato vicino a **San Floriano del Collio**, c'è una tradizione risalente ai tempi del Medioevo. Prima di Gradis'ciutta, questo luogo era conosciuto come **Monsvini**, che in latino significa “monte dei vini”. Già nel **1780**, la famiglia Princic produceva vino a Kosana come attesta un atto notarile del tempo.

*“Buying **land** is not enough for it to be yours; it becomes yours through time, sweat, tears, and sighs.”*  
*This is what Ignazio Silone, famous Italian author and politician, wrote. This is our signature motto at Gradis'ciutta. Not only are we tied to history, but behind our name which stems from a rural hamlet close to **San Floriano del Collio**, lies an enduring tradition that dates back to the Austro-Hungarian invasions. Before carrying the name Gradis'ciutta, this place was known as **Monsvini**, which in Latin means “Mount of Wine”. As a historical notary deed proves, already in **1780**, the Princic's was producing wine in Kosana.*



Oggi l'azienda lavora 40 ettari di terreno,  
di cui 35 ettari vitati. I nostri vigneti  
sono sparsi in diversi comuni del Collio:  
San Floriano, Gorizia, Capriva e Dolegna.

*Today, thanks to the work of the entire family,  
we have reached 40 hectares of vines out  
of 35, some of which are located in Gorizia,  
Capriva del Friuli, and Dolegna del Collio.*



# GRADIS'CIUTTA



*Our brand's name and historical place is known  
to bear excellent vines. The soul behind the constantly  
evolving reality of Gradis'ciutta is **Robert Princic**.*

*Always supported by his hard-working parents,*

*Zorko and Ivanka.*

Dietro al nome **Gradis'ciutta**, località da secoli  
generosa di ottime uve e marchio dell'azienda,  
c'è **Robert Princic**, anima di questa realtà  
in continua evoluzione. Supportato costantemente  
dagli instancabili genitori, Zorko e Ivanka.

robert princic





GRADIS'CIUTTA



Il Friuli  
Venezia Giulia e  
il Collio.  
*Friuli Venezia Giulia and Collio.*

*Friuli  
Venezia Giulia  
and Collio.*

robert princic

## GRADIS'CIUTTA



Ad Ovest della città di Gorizia c'è un gruppo di colline, che si chiama *Collio*. Il fiume *Isonzo* bagna questo tratto collinare a Sud Est, il torrente *Iudrio* a Nord Ovest, mentre a Sud si immerge nella *fertile pianura friulana*.

Apprezzato un tempo non solo per i vini, ma anche per la *frutta* e l'*olio* d'oliva, il *Collio* è stato teatro di scontri durante la Grande Guerra. Il nome di questo territorio è ovunque *sinonimo di vini bianchi* di alta qualità.

*West of the city of Gorizia, there is a group of hills known as **Collio**. The **Isonzo** river flows through this hilly stretch to the southeast, the **Iudrio** creek to the northwest, while to the south, it merges into the **Friulian plain**. Appreciated not only for its wines, but also for **fruit** and **olive oil**, **Collio** was once a back-drop for skirmishes during the Great War. Around the world, its name is *synonymous with high-quality white wines*.*

# Collio La Terra dei Bianchi



*Collio  
The Land  
of White Wines*





GRADIS'CIUTTA

# Il territorio e i vigneti.

Il territorio e i vigneti.  
*The terroir and vineyards.*

*The terroir  
and vineyards.*

robert princic

## GRADIS'CIUTTA



La diversa dislocazione dei nostri vigneti e le differenti altitudini ci permettono di coltivare diverse varietà, sia **autoctone**, come **Ribolla** e **Friulano**, che **internazionali**, come **Pinot Grigio**, **Chardonnay**, **Sauvignon**, **Cabernet Franc** e **Merlot**. Queste tipologie si esprimono in modo eccellente sulle marne ed arenarie, in Collio chiamate **Ponca**. A ciò si aggiungono i vari aspetti climatici, come il sole, la pioggia ed il vento che influiscono sul microclima in cui crescono le nostre viti. Se è vero che “il genio del vino sta nel vitigno”, ovvero che quest’ultimo dà la principale impronta al vino, è altrettanto vero che il **terroir** esercita una grandissima influenza.

*The locations of our vineyards at different elevations allow us to harvest several **indigenous** and **international** varieties; among these we find **Ribolla Gialla**, **Friulano**, **Pinot Grigio**, **Chardonnay**, **Sauvignon**, **Cabernet Franc**, and **Merlot**. These typologies adapted extremely well to “**ponca**”, Collio’s peculiar soil composed of marl and grùstone. Our success in growing all these different varieties also comes from the sun, wind, and rain which influence our micro-climate. If it is true that “the brilliance of the wine is in the vine,”- which means that the vines itself leaves a mark on the wine - it is also true that the **terroir** greatly influences the final product.*





GRADIS'CIUTTA



Biocompatibilità.

Viticultura intelligente e attenta.  
Il vigneto è vita.

*Intelligent and careful viticulture. The vineyard is life.*

*Eco*  
*Compatibility*

robert princic





Una viticoltura sostenibile, il lavoro dell'uomo in armonia perfetta con la natura, la salvaguardia della salute del vigneto e di chi lo lavora. Questi sono i motivi che ci hanno spinti nel 2008 ad approcciare la coltivazione biologica. Un passaggio non certo facile nell'area più piovosa d'Italia. Una sfida continua che ci ha premiato con l'ottenimento della certificazione biologica, fra i primi nel nostro territorio.

*Three objectives prompted us to embark on a programme of organic growing in 2008; sustainable viticulture, harmony between human activity and nature and the safeguarding of the health of the vineyard and those who work in it. They were not easy goals to achieve in Italy's rainiest region, but the on-going challenge was rewarded by the granting of full Organic Certification (one of the first obtained in our region).*

# GRADIS'CIUTTA



In una continua ricerca di riduzione dell'impatto ambientale abbiamo scelto di implementare sempre più pannelli solari sui tetti della nostra cantina, con lo scopo di divenire nel tempo autosufficienti.

Biodiversità, equilibrio, rispetto della natura. Abbiamo così reintrodotta le api nei nostri vigneti, per riportare queste preziose creature nel loro habitat.

*In the continuing search to reduce the impact of production on the environment, we have increased the area of solar panels on the cellar roofs, and in the future we aim to become completely energy-autonomous.*

*Meanwhile increased biodiversity and respect for nature and the balances of the eco-system lie behind the decision to restore bees to one of their natural habitats by introducing hives in the vineyards,*



*The Wines.*

I vini.

# COLLIO RIBOLLA GIALLA



**Vitigno:** ottenuto al 100% da uva Ribolla gialla, il vitigno forse più antico del Collio. **Vinificazione:** tradizionalmente le uve vengono macerate per 24 ore, dopo di ché pressate e fermentate a temperature controllate. I vini vengono conservati “sur lie” fino ad imbottigliamento. **Caratteristiche organolettiche:** Un vino con una bella tonalità giallo paglierino tenue e un naso molto fresco e immediato. Si riconoscono i tipici aromi varietali di agrumi e mela verde, con sentori di foglia di the e glicine sullo sfondo. Bellissimo l’ingresso sul palato. La progressione è lineare e succosa e il finale rimanda alle note decise e minerali del limone. Un vino dai sapori intensi, come è tipico delle vigne in collina sulle marn e arenarie, e una buona esposizione al sole. **Temperatura di servizio:** va servito fresco, attorno a 8 - 10° C. **Abbinamenti:** può essere gustato con piatti di pesce alla griglia o in umido, ma anche con minestre cremose, ad esempio con asparagi e funghi. Ottimo poi l’abbinamento con carni bianche e leggere di bassa corte.

**Parole chiave** | **Vista:** giallo paglierino tenue brillante | **Naso:** fresco, mela verde, foglia di the, floreale | **Palato:** fresco, progressione succosa, finale deciso

---

***Wine:** produced exclusively from Ribolla Gialla grapes, this is the oldest known variety of Collio. **Vinification:** traditionally the grapes undergo cryo-maceration for 24 hours, then are pressed and fermented at controlled temperatures. The wine ages on the lees until it is time for bottling. **Organoleptic characteristics:** This is a wine with a nice pale straw shade and very fresh, immediate nose. You have the typical varietal aromas of citrus fruit and green apple, with hints of tea leaf and wysteria in the background and a very positive entry on the palate. There is a linear, juicy progression and a crisp salty-lemon finish. It’s a wine that shows the intensity of flavours that you get from hillside vineyards with dry stony soils and good exposure to sunlight. **Serving temperature:** serve chilled, around 8-10° C (45-50° F). **Food pairings:** it can be paired with grilled or stewed fish, but also cream soups, such as asparagus and mushrooms. It is excellent paired with white meats and simple country dishes.*

**Key words** | **Appearance:** bright pale straw | **Nose:** fresh, green apple, tea leaf, floral | **Palate:** fresh, juicy progression, crisp finish



# COLLIO PINOT GRIGIO

**Vitigno:** ottenuto totalmente da uve Pinot grigio, una varietà introdotta nella prima metà dell'800 nel Goriziano e che dimostrò da subito molto adatta alle marne argillose del Collio. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice. La fermentazione viene svolta in vasche in acciaio a temperatura controllata. Segue poi la conservazione "sur lie" fino ad imbottigliamento. **Caratteristiche organolettiche:** Questo vino mostra la classica tonalità paglierino vivace e lucente della varietà. Al naso, lo spettro aromatico spazia dalla pera al forno alle spezie dolci, fino ad arrivare alle note floreali e ai sentori di erbe aromatiche. Sul palato si alternano la pesca dolce matura e il melone, con un centro bocca rotondo e cremoso e un finale con un tocco di nocciola. Un vino di buon corpo, con sensazioni acide e fruttate ben equilibrate, realizzato con basse rese e piena maturità delle uve. **Temperatura di servizio:** va servito fresco, attorno agli 8 - 10° C. (47-50° F). **Abbinamenti:** vino da aperitivo, adatto a tutta la gamma di antipasti, minestre, pesce e secondi a base di carni bianche. Può accompagnarsi anche a formaggi saporiti.

**Parole chiave** | **Vista:** giallo paglierino vivace | **Naso:** complesso; pera al forno, spezie dolci, floreale, erbe aromatiche | **Palato:** pesca e melone, rotondo e morbido, buon corpo, acido e fruttato

---

**Wine:** produced entirely from Pinot Grigio, also called Rüländer when it was introduced in the second half of the 1800's in the Gorizia area. It immediately adapted well to the soil, in particular the hilly slopes. **Vinification:** obtained by a soft pressing of grapes, macerated for 24-48 hours at low temperatures. Fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel tanks. It ages on the lees until time for bottling. **Organoleptic characteristics:** Here you see the classic glossy, ripe straw shade of the variety. On the nose there is an aromatic range that goes from baked pear and sweet spices through floral to savoury herbs. On the palate you get sweet ripe peach and melon flavours, a round creamy mid-palate and a touch of hazel nut in the finish. It's a wine with good body balanced by fruity acidity that comes from low yields and full fruit ripeness. **Serving temperature:** serve chilled, around 9 -10° C (47-50° F). **Food pairings:** enjoy as an aperitif wine, as well as with an array of appetizers, soups, baked or fried fish, and white meat. It goes nicely with flavorful cheese.

**Key words** | **Appearance:** ripe straw | **Nose:** complex; baked pear, sweet spice, floral, savoury herbs | **Palate:** peach and melon, round and soft, good body, fruity acidity

# COLLIO FRIULANO



**Vitigno:** ottenuto al 100% da uva Tocai friulano: il vino bianco del Collio forse più rappresentativo e conosciuto, ma che dal 2007 ha dovuto rinunciare al nome in favore dell'Ungheria, cambiandolo in Friulano. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice di uve macerate per 24-48 ore a basse temperature. La fermentazione viene svolta in vasche in acciaio a temperature controllate. Segue, poi, la conservazione “sur lie” fino ad imbottigliamento. **Caratteristiche organolettiche:** Si presenta con un giallo paglierino di media intensità e note varietali molto piacevoli al naso, con sentori di fiori di acacia e mandorle dolci. Il palato, di grande respiro, rivela frutti gialli maturi e una progressione solida e strutturata che conduce a un finale lungo e minerale. Un vino di grande profondità e dalle intense note minerali tipiche dei vini vecchi e dei vigneti di collina. **Temperatura di servizio:** va servito freddo, attorno a 8 - 10° C (45 - 50° F) poiché è così che si può cogliere tutta la sua fragranza. **Abbinamenti:** vino da aperitivo, da antipasti come il prosciutto di San Daniele, da minestre e da primi piatti. Si sposa perfettamente anche con il formaggio Montasio e si abbina con efficacia a piatti a base di pesce al forno.

**Parole chiave** | **Vista:** giallo paglierino di media intensità | **Naso:** fiori di acacia; mandorle dolci | **Palato:** frutti gialli maturi, buona struttura, finale lungo e minerale

---

**Wine:** this wine is obtained exclusively from (Tocai) Friulano grape: the most representative and well-known white wine in Collio. In 2007, Italy had to give up the name Tocai in favor of Hungary (Tokay); it is now known just as Friulano. **Vinification:** obtained by a soft pressing of grapes, macerated for 24-48 hours at low temperatures. Fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel tanks. It ages on the lees until bottling. **Organoleptic characteristics:** This one has a mid-straw shade and very nice varietal definition on the nose with notes of acacia blossom and sweet almonds. There is ripe yellow fruit on the palate, good breadth and a firm well-structured progression that leads to a long savoury mineral finish. It's a wine that shows the depth of flavour and the mineral notes that you get from old wines on hillside sites. **Serving temperature:** serve chilled, around 8 - 10° C (45 - 50° F). **Food pairings:** enjoy as an aperitif wine, with appetizers, prosciutto, soups and pasta. It pairs perfectly with Montasio cheese, and baked or marinated fish dishes.

**Key words** | **Appearance:** mid straw shade | **Nose:** acacia blossom; sweet almonds | **Palate:** ripe yellow fruit, good structure, long savoury finish





# COLLIO CHARDONNAY

**Vitigno:** ottenuto unicamente da uve Chardonnay: vitigno francese importato a fine '800, una varietà, adattissima alle marni argillose. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice di uve macerate per 24 ore a 4° C, fermentato poi per l'80% in botti di acciaio a temperature controllate e per il 20% in botti grandi. Conservato "sur lie" e assemblato prima dell'imbottigliamento. **Caratteristiche organolettiche:** In questo vino si ritrovano i profumi di mela gialla matura e di fiori tipici dell'interpretazione fatta nel Collio di questa varietà internazionale. Fresco e piacevole l'ingresso nel palato, buona la presenza in bocca. Il finale è morbido e ricorda la crosta di torta di mele. Un vino elegante, frutto di un'interpretazione ben dosata della varietà con un delicato carattere "sur lies". **Temperatura di servizio:** attorno ai 9 - 10° C (47-50 F°). **Abbinamenti:** vino da aperitivo, adatto ad accompagnare antipasti, minestre asciutte ed in brodo, piatti a base di uova e di pesce. Si sposa molto bene, inoltre, con secondi piatti a base di carni bianche.

**Parole chiave** | **Vista:** paglierino tenue | **Naso:** delicato, mela gialla, floreale | **Palato:** fresco, finale morbido, delicato carattere "sur lies"

---

**Wine:** obtained exclusively from Chardonnay, a French variety from Champagne and Burgundy, it was imported at the end of the 1800's. **Vinification:** obtained by a soft pressing of grapes, macerated for 24 hours at 10° C (50° F). Fermentation: 80% in temperature-controlled stainless steel tanks and 20% in big barrel. It ages on the lees and the lots are blended together before bottling. **Organoleptic characteristics:** Here you have the ripe yellow apple nose with floral notes that is typical of the international variety in the Collio. There is a nice fresh entry on the palate, good presence in the mouth and a soft finish with suggestions of apple pie crust. Overall an elegant, nicely balanced interpretation of the variety with a delicate "sur lies" character. **Serving temperature:** do not serve too cold; preferably at 9-10° C (47-50° F). **Food pairings:** enjoy as an aperitif wine, or with appetizers, soups, pasta, and egg or fish based dishes. It pairs well with simple entrées of white meat.

**Key words** | **Appearance:** pale straw | **Nose:** delicate, yellow apple, floral | **Palate:** fresh, soft finish, delicate sur lies character

# COLLIO MALVASIA



**Vitigno:** ottenuto al 100% da uva Malvasia (istriana), uno dei vitigni tipici ed autoctoni del Collio e di tutta l'area del Friuli e della Venezia Giulia.

**Vinificazione:** tradizionalmente le uve vengono crio macerate per 24 ore, dopo di ch  pressate e fermentate a temperature controllate. I vini vengono conservati "sur lie" fino ad imbottigliamento. **Caratteristiche organolettiche:** giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Inconfondibile   il suo bouquet piacevole, estremamente varietale con profumi di agrumi e di erbe aromatiche. Al palato ha un ingresso fragrante, con un finale persistente, che lascia spazio ad eleganti ricordi di frutta tropicale. **Temperatura di servizio:** va servito fresco, attorno a 8 - 10  C (46 - 50  C). Poich    cos  che si pu  cogliere tutta la sua fragranza.

**Abbinamenti:** perfetto come aperitivo, pu  essere gustato con risotti, minestre cremose e con piatti di pesce alla griglia o in umido. Ottimo poi l'abbinamento con carni bianche e leggere di bassa corte.

---

**Wine:** this wine is obtained exclusively from Malvasia (Istrian) grape, one of the indigenous vines of Collio and Friuli-Venezia Giulia. **Vinification:** traditional. The grapes undergo cryo-maceration for 24 hours, then are pressed and fermented at controlled temperatures. The wine is aged on the lees until bottling.

**Organoleptic characteristics:** straw yellow with clear gold and green reflections. Unmistakable, with its pleasing bouquet; textbook varietal notes with scent of citrus fruit, apple, and notes of cream. After the first sip, the fragrant entry ensures a lasting flavor. The finish leaves elegant notes of apple. **Serving temperature:** serve chilled, around 8 - 10  C (45 - 50  F). **Food pairings:** serve cool, around 8 - 10  C (46 - 50  C). Food pairings: great with fish based dishes, both grilled and stewed, and cream soups, such as asparagus and mushroom. It is excellent paired with white meat.



# COLLIO SAUVIGNON

**Vitigno:** ottenuto unicamente da uve Sauvignon: vitigno francese introdotto nel Goriziano a metà '800. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice di uve macerate per 24-48 ore a basse temperature. La fermentazione viene svolta in vasche in acciaio a temperature controllate. Segue poi la conservazione “sur lie” fino ad imbottigliamento. **Caratteristiche organolettiche:** Un sauvignon dall'affascinante tonalità giallo paglierino brillante che si fa notare per l'accattivante complessità aromatica. Il naso è dominato dai fiori bianchi con note di litchi, a cui seguono la salvia, il pomodoro verde e un tocco di alloro e fiori di primavera. Complesso nei profumi, ma senza mai eccedere. In bocca è molto fresco, con un volume notevole nel centro bocca. Nel finale emerge la succosità del frutto, bilanciata da un tocco minerale. Un sauvignon molto tipico dell'interpretazione del vitigno nel Collio, completamente diverso dalle versioni internazionali della Loire o di Marlborough, in Nuova Zelanda. **Temperatura di servizio:** va servito non troppo fresco, attorno agli 8 - 10 ° C. (45 - 50 ° F). **Abbinamenti:** vino da antipasti, piatti al prosciutto, risotti non di carne, soufflè e sfornati di verdura e piatti a base di uova e pesce.

**Parole chiave** | **Vista:** giallo paglierino tenue brillante | **Naso:** complesso, elegante; litchi, fiori di primavera, salvia, alloro | **Palato:** fresco, buon volume, frutto succoso, finale minerale

---

***Wine:** obtained exclusively from Sauvignon grapes, this French vine is grown in the region of Sauternes in Bordeaux and was introduced in Gorizia in the mid-1800's. **Vinification:** obtained by a soft pressing of grapes, macerated for 24-48 hours at low temperatures. Fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel tanks. It ages on the lees until bottling. **Organoleptic characteristics:** This is a sauvignon with a lovely bright straw shade and an aromatic complexity that draws you in. There is a lot of white fruit with notes of lychee and then sage and green tomato, a touch of bay leaf and spring blossom. It's complex on the nose but it's not over-stated. It starts very fresh and positive in the mouth and there is lot of volume in the mid-palate. In the finish you get the juicy quality of the fruit contrasted by a hint of savoury mineral. It's very typical of the Collio style of sauvignon which stands apart from the international prototypes of the Loire and Marlborough-New Zealand. **Serving temperature:** do not serve too cold. Serve around 8 - 10° C (45 - 50 ° F). **Food pairings:** appetizers, prosciutto based dishes, non-meat risottos, soufflés, fresh-baked vegetables, and egg or fish dishes.*

**Key words** | **Appearance:** bright pale straw | **Nose:** complex, elegant; lychee, spring blossom, sage, bay leaf | **Palate:** fresh, good volume, juicy fruit, mineral finish

# COLLIO BIANCO BRÁTINIS



**Vitigno:** Il Collio Bianco “Bratinis” prosegue la tradizione del passato, regolata poi anche con il disciplinare della Doc nel 1968. Oggi, che ogni produttore può metterci la sua creatività, Robert Princic produce il “Bratinis” utilizzando uve Chardonnay, Pinot Grigio e Sauvignon in percentuali diverse, tutte provenienti dalle marnie argillose del Collio. Il nome deriva dalla località in cui vengono raccolte parte delle uve. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice di uve raccolte in epoca tardiva. La fermentazione viene svolta parte in vasche in acciaio e parte in botti grandi a temperatura controllata. Segue poi la conservazione dei vini “sur lie” fino ad imbottigliamento. **Caratteristiche organolettiche:** Il colore è paglierino vivace e al naso è fresco e complesso, con fragranze che spaziano dai fiori di primavera alla dolcezza dei frutti gialli. Sul palato il vino parte morbido e rotondo per poi svilupparsi succoso e fruttato e virare verso un finale preciso dai sentori di ananas e mango. **Temperatura di servizio:** servire fresco, attorno ai 9-10° C (47-50° F). **Abbinamenti:** vino da aperitivo, si accosta egregiamente a piatti di pesce, ad antipasti e primi di vario genere. Interessante è l'accostamento con secondi piatti leggeri, specialmente carni bianche.

**Parole chiave** | **Vista:** Paglierino vivace | **Naso:** Complesso con fiori di primavera e frutti gialli | **Palato:** Ingresso morbido, progressione succosa, finale di frutta tropicale

---

**Wine:** Robert Princic produces “Brátinis,” with Chardonnay, Pinot Grigio, and Sauvignon in different percentages. These varieties grow in “ponca” soils (marl). Initially, this wine was made in small quantities and never sold outside the winery, but usually consumed on special family occasions. The name comes from the place where some of the grapes are grown and harvested. **Vinification:** obtained by a soft pressing after a late harvest. Fermentation takes place in temperature-controlled part in stainless steel tanks and part in big barrel. The wine ages on the lees until bottling. **Organoleptic characteristics:** The colour is ripe straw and the nose fresh and complex with a faint of spring blossoms and sweet yellow fruit. On the palate it starts soft and round then develops along a line of juicy fruit to a precise finish with hints of pineapple and mango. **Serving temperature:** serve slightly chilled, at 9-10° C (47-50° F). **Food pairings:** enjoy as an aperitif wine. It also pairs well with plates of fish, appetizers, and various first courses. Also interesting to pair with entrées, especially white meat.

**Key words** | **Appearance:** Ripe straw | **Nose:** Complex spring blossom and yellow fruit | **Palate:** Soft entry, juicy progression, tropical fruit finish.



# SVETI NIKOLAJ REBULA

**Vitigno:** Robert Princic ha sempre vissuto la grande affinità tra il Collio e il Brda e in particolare con il vitigno che unisce le culture vitivinicole ai lati del confine italo-sloveno, la Ribolla Gialla/Rebula. È stata questa sensazione che lo ha spinto ad acquisire vigneti nelle migliori località del Brda: Neblo e Zali Breg. **Vinificazione:** le uve sono state raccolte a piena maturazione fenolica e vinificate presso la cantina in Italia secondo lo stile tradizionale locale, con breve macerazione e un intero anno di invecchiamento in botti grandi. **Caratteristiche organolettiche:** questo vino si presenta di colore paglierino medio luminoso e brillante. Al naso è intenso e immediato, franco e molto lungo. All'inizio predomina un carattere giovanile speziato e floreale, a cui seguono note di mela verde e pera, frutta a nocciolo matura e, mentre il vino si apre per rivelare tutta la sua complessità, sentori di baccello di vaniglia. L'attacco è ampio e succoso con un ritorno del frutto che caratterizza il naso. Rotondo e pieno, con una sensazione tattile lucida bilanciata da una vena agrumata sapida e minerale che dona lunghezza ed energia al finale. **Abbinamenti:** si abbina molto bene a piatti di pesce e primi piatti vari, pesce al forno o formaggi stagionati. **Parole chiave | Aspetto:** medio paglierino luminoso, brillante | **Naso:** speziato-floreale, mela verde e sentori di baccello di vaniglia | **Palato:** agrumi e minerali sapidi, foglie di tè.

---

***Wine:** Robert Princic has always had a great sense of the affinity between the Collio and the Brda regions and in particular with the grape variety which unites the winemaking cultures on either side of the Italo-Slovene border, Ribolla Gialla/Rebula. It was this feeling that prompted him to acquire vineyards in the top Brda locations of Neblo and Zali Breg. **Vinification:** the grapes were picked at full phenolic ripeness and vinified at the winery in Italy in the traditional local style, with short maceration and a full year's ageing in large barrels. **Organoleptic characteristics:** this wine has a luminous, bright mid-straw shade. The nose is intense and immediate, frank and very long. A youthful spicy-floral character predominates initially, then notes of green apple and pear, ripe stone fruit and hints of vanilla pod emerge as the wine opens to reveal its full complexity. The attack is big and juicy with a return of the fruit that characterises the nose. Round and full-flavoured, with a glossy tactile sensation balanced by an underlying vein of citrus and savoury mineral which give length and energy to the finish. **Food pairing:** it pairs very well with plates of fish and various first courses, baked fish or aged cheeses. **Key words | Appearance:** luminous, bright mid-straw | **Nose:** spicy-floral, green apple and hints of vanilla pod | **Palate:** citrus and savoury mineral, tea leaves.*



# COLLIO BIANCO RISERVA

**Vitigno:** Un progetto cominciato nel 2009, con cui si produce per la prima volta in azienda il Collio Riserva, un bianco vinificato esclusivamente con i vitigni autoctoni Ribolla gialla, Malvasia e Friulano. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice di uve raccolte in epoca tardiva. La prima fermentazione viene svolta in acciaio mentre la seconda fase viene svolta in botti di legno in rovere francese e di slavia. Qui vi rimane fino ad agosto, momento in cui viene poi imbottigliato. Segue poi un ulteriore affinamento in bottiglia fino a novembre dell'anno successivo per essere messo in commercio quindi dopo due anni dalla vendemmia. **Caratteristiche organolettiche:** Alla vista si presenta con una tenue tonalità oro e al naso con un delicato profumo floreale, sentori di fiori di lime, acacia, lillà e un'accattivante nota salina. Il palato è vibrante e intenso, di grande profondità, e culmina con un finale concentrato in cui le note agrumate vengono bilanciate da sensazioni di frutti gialli maturi. **Temperatura di servizio:** va servito non troppo fresco, attorno agli 11 - 12° C. **Abbinamenti:** vino da aperitivo o da meditazione se servito piuttosto fresco. A temperatura più elevata è interessante con pesci saporiti al forno, carni bianche in umido o con formaggi stagionati. **Parole chiave** | **Vista:** Oro pallido | **Naso:** Fiori di lime e acacia con una nota salina | **Palato:** Intenso, sapori concentrati, finale lungo, evoluzione in corso

---

**Wine:** Collio Riserva is a project started in 2009 when the wine, composed with indigenous varieties, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, and (Tocai) Friulano, was produced for the first time at the winery. **Vinification:** the grapes are harvested late and undergo a soft pressing. The primary fermentation takes place in stainless steel, while the secondary phase takes place in ten-hectoliter barrels of French and Slavonian wood. It remains there until it is bottled, at the end of August. The final aging occurs in the bottle lasting until the following November. The wine goes on the market two years after the harvest. **Organoleptic characteristics:** It has a pale gold colour and a delicate floral nose with scents of lime blossom, acacia and lilac and an enticing saline nuance. The palate is vibrant and intense with great depth of flavour and a concentrated finish in which citrus counterpoints ripe yellow fruit. **Serving temperature:** do not serve too cold, around 11 - 12° C (50 - 54° F.) **Food pairings:** if served cool, it is best enjoyed in a relaxing moment. At warmer temperatures, it pairs well with baked fish, white meats, or aged cheeses. **Key words** | **Appearance:** Pale gold | **Nose:** Lime blossom and acacia with a saline nuance | **Palate:** Intense, concentrated flavours, long finish, will continue to evolve.

# COLLIO CABERNET FRANC



**Vitigno:** Ottenuto al 100% da uva Cabernet, questo vitigno dalle origini Bordelesi è stato introdotto nel Collio a fine 800. Questa varietà è resistente alla pioggia ed alle intemperie primaverili ed autunnali. **Vinificazione:** le uve vengono raccolte in epoca tardiva e vengono macerate per venti giorni fino alla fine della prima fermentazione. **Caratteristiche organolettiche:** Il colore è rubino profondo con sprazzi di giovinezza dalle tonalità violacee. Il naso, fresco e immediato, si apre con aromi floreali e prosegue con le classiche note del cabernet franc di liquirizia dolce e peperone rosso. Il palato regala un sentore deciso e preciso di mora a cui segue una chiusura leggera, secca e tannica. Un rosso versatile e moderno che si esprime al meglio leggermente fresco. **Temperatura di servizio:** servire dai 16-20 ° C (50-65° F). **Abbinamenti:** vino da carni fredde, della grande cucina, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e formaggi stagionati. **Parole chiave** | **Vista:** Profondo, rubino giovane | **Naso:** Tratti varietali distintivi di fiori, liquirizia e peperone | **Palato:** Fresco, deciso e secco

---

***Wine:** obtained from 100% Cabernet Franc grapes, this vine has Bordeaux origin introduced in Collio at the end of the 1800's. **Vinification:** the grapes are harvested later than usual and are macerated for twenty days until the end of the primary fermentation. **Organoleptic characteristics:** A popular favourite in the region, cabernet franc appeals for its fruity everyday drinking style and its very distinctive varietal character. The colour is deep ruby, with youthful hints of violet. The nose is fresh and immediate with floral aromas at the front and the classic cabernet franc notes of sweet liquorice and red peppers. The blackberry fruit on the palate is firm and precise and finishes with a light, dry tannic twist. **Serving temperature:** serve at 16-20° C (50-65° F). **Food pairings:** cold cuts, roasted white or red meat, poultry, game, and aged cheeses.*

**Key words** | **Appearance:** Deep, youthful ruby | **Nose:** Distinctive varietal traits of blossom, liquorice and peppers | **Palate:** Fresh, firm and dry



# COLLIO MERLOT

**Vitigno:** Ottenuto al 100% da uva Merlot, un vitigno originario del Bordolese, introdotto nel Collio nel 1891. **Vinificazione:** le uve vengono raccolte a mano, normalmente nella terza decade di settembre. Le stesche vengono diraspate e lasciate a macerare sulle bucce per circa venti giorni. Dopo la svinatura, il vino viene affinato, una parte in contenitori di acciaio e una parte in botti di legno. **Caratteristiche organolettiche:** Nel calice questo Collio Merlot classico si presenta con una tonalità rubino brillante di media intensità e seducenti aromi di brandy alla ciliegia con rimandi a fiori scuri e pepe verde. Il palato rivela tannini maturi e succosi e un frutto dall'eleganza sobria. Il finale è morbido e rotondo. **Temperatura di servizio:** va servito dai 16 ai 20° C (52°-70° F). **Abbinamenti:** indicato con primi piatti saporiti, carni rosse, arrostiti, cacciagione alla brace e formaggi semi-stagionati.

**Parole chiave** | **Vista:** Brillante, rubino di media intensità | **Naso:** Frutti rossi e fiori scuri | **Palato:** Tannini maturi, finale morbido, elegante

---

***Wine:** this wine is obtained exclusively from Merlot grapes, a vine from Bordeaux and introduced in Collio in 1891. **Vinification:** the grapes are harvested by hand, typically the last week of September. After destemming, the maceration at controlled temperatures begins and lasts about twenty days. Racking follows and the wine is aged; one part in stainless steel containers and one part in wooden barrels. **Organoleptic characteristics:** In the glass this classic Collio Merlot has a bright ruby shade of medium intensity and attractive aromas of cherry brandy with hints of dark blossom and green pepper. On the palate there are ripe, grapey tannins and elegantly understated fruit. The finish is soft and round.*

**Key words** | **Appearance:** Bright, mid-ruby | **Nose:** Red fruit and dark blossoms | **Palate:** Ripe tannins, soft finish, elegant



# FRIULI ISONZO FRANCONIA



**Vitigno:** Robert Princic è da tempo affascinato dal Franconia, vitigno di origine austriaca in passato largamente coltivato in Friuli ma ormai diventato una rarità. Questo vino è la realizzazione di un'ambizione di lunga data e il primo passo in un progetto a lungo termine per dare un'espressione moderna ed unica di questa varietà. **Vinificazione:** le uve provengono da vecchie vigne nel borgo isontino di Farra d'Isonzo e sono vinificate e invecchiate senza legno per esaltare il carattere aromatico distintivo del vitigno. **Caratteristiche organolettiche:** attraente nel calice, con una brillante sfumatura rubino tenue e invitante, con strati di aromi che si aprono con note floreali di fiori scuri, frutta intensa (marasca e prugna), dolce sentore speziato di cannella, ed una nota finale di erbe aromatiche. Al palato l'attacco è fresco e la progressione rotonda e morbida. Questo è un seducente rosso di peso medio con grande armonia, tannini bassi e una tensione gestita tra la dolcezza del frutto maturo e la tensione saporita. **Abbinamenti:** si tratta di un vino molto versatile, che accompagna in modo eccellente una vasta gamma di salumi e piatti leggeri.

**Parole chiave** | **Vista:** rubino chiaro | **Naso:** fiori scuri, ciliegia e prugna | **Palato:** tannini bassi, frutta matura, tensione sapida.

---

***Wine:** Robert Princic has long been fascinated by Franconia, a grape variety of Austrian origin which was at one time widely planted in Friuli but has now become something of a rarity. This wine is the realisation of a long-held ambition and the first step in a longer term project to forefront Franconia in the company portfolio. **Vinification:** the grapes are sourced from old vines in the top Isonzo village of Farra d'Isonzo and vinified and aged without oak to bring out the distinctive aromatic character of the variety. **Organoleptic characteristics:** immediately attractive in the glass, with its bright, pale ruby shade and inviting with strata of aromas which open with the floral notes of dark blossoms, intense fruit (maraschino cherry and plum), sweet spicy suggestion of cinnamon, and a final hint of savoury herbs. On the palate the attack is fresh and the progression round and soft. This is a seductive mid-weight red with great harmony, low key tannins and very astutely managed tension between the sweetness of the ripe fruit and the savoury tension. **Food pairing:** this is a very versatile wine, which would accompany a wide range of cold cuts and light.*

**Key words** | **Appearance:** pale ruby shade | **Nose:** dark blossoms, cherry and plum | **Palate:** low key tannins, ripe fruit, savoury tension.

# MONSVINI



**Vitigno:** tipico uvaggio bordolese, ottenuto da uve Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Le uve provengono dal territorio della Vecchia Contea di Gorizia, oggi in parte sul versante Italiano e in parte sul versante Sloveno, da vigneti che fino al 1980 erano compresi nell'impero austriaco. **Vinificazione:** le uve sono raccolte in epoca tardiva. Vengono poi macerate per circa 10 - 15 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Il vino, affinato in botti di rovere per circa dodici mesi, è imbottigliato a novembre dell'anno successivo e quindi invecchiato in bottiglia ancora per un anno. **Caratteristiche organolettiche:** Questo uvaggio dominato dal merlot ha una percentuale di uve parzialmente appassite che infonde al vino profondità e sostanza e arricchisce il naso di una complessità maggiore. La sfumatura rubino carminio rivela un'abbondante estrazione di colore, confermata dalla concentrazione sul palato. Gli aromi rimandano a cioccolato fondente e viole, con sensazioni di alloro e the nero. La struttura solida poggia sul frutto e sulla trama finemente tannica e il finale elegante richiama i frutti di bosco.

**Temperatura di servizio:** servire tra i 18°-20° C (65°-70° F.) **Abbinamenti:** ottimo con la carne alla brace, si esalta con la selvaggina, cotta in umido o arrosto.

**Parole chiave** | **Vista:** Sfumature rubino carminio | **Naso:** Cioccolato fondente, viole, alloro e the nero | **Palato:** Struttura solida, tannini eleganti, frutti di bosco

---

***Wine:** a typical Bordeaux blend, obtained from Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. The grapes come from the territory of Vecchia Contea of Gorizia which is now part of both Italy and Slovenia; up until 1918 these vines were part of the Austro-Hungarian Empire. **Vinification:** the grapes are harvested later than normal. They are macerated for about 10-15 days. The wine is aged in large wooden casks for about 12 months, bottled in November of the following year, and finally aged in the bottle for an additional year. **Organoleptic characteristics:** This merlot-dominated cuvée was produced with a percentage of partially dried grapes, which gives the wine depth and substance and adds complexity on the nose. There is a lot of well extracted colour in the ruby-carmine shade, which hints at the concentration on the palate. The aromas suggest dark chocolate and violets, with hints of bay leaf and black tea. Firm structure underlies the fruit and the fine tannic weave and the elegant finish recalls wild berries. **Serving temperature:** serve around 18°-20° C (65°-70° F.) **Food pairings:** recommended with roasted meats, it is delightful with game, stewed or roasted.*

**Key words** | **Appearance:** Ruby carmine shade | **Nose:** Dark chocolate, violets, bay leaf and black tea | **Palate:** Firm structure, fine tannins, wild berries



**robert princic**

