



Carlo di Pradis.

TRADIZIONE E TERRITORIO

PRADIS
PRADIS

E IL MONDO
AND THE WORLD

Pradis è la località di Cormons dove si trovano le nostre radici, di vigna e di famiglia. E qui, tra le colline del Collio, abbiamo deciso di vivere e lavorare da tre generazioni. Il nostro piccolo regno dove troverete sempre chi vi accoglie con un sorriso ed un calice di vino.

Pradis is the village near Cormons where our vines and our family have their roots. For three generations, Buzzinellis have lived and worked among these Collio hills. Here in our modest kingdom, visitors will always find a welcoming smile and a glass of wine.





In principio fu Gigi, nostro nonno, che fondò nel 1937 l'azienda insieme ai suoi figli. Oggi noi, Boris e David, conduciamo in prima persona l'azienda agricola grazie all'esempio di nostro padre Carlo e dell'infaticabile mamma Ester. Cresciuti in mezzo alle vigne fin da bambini, la cantina è la nostra vita e il nostro futuro.

Back in 1937, it was our grandfather, Gigi Buzzinelli, and his children who founded the farm. Today we, Boris and David, manage the estate following the example set by our father Carlo and our ever-active mother, Ester. As children, the vineyard was our playground. Nowadays, the cellar is our life and our future.

IN UNA STORIA
CHE CONTINUA

A STORY
STILL UNFOLDING

FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

TRADITION
AND INNOVATION

La tradizione è importante tanto quanto l'innovazione. Facciamo il vino come ci hanno insegnato i nostri avi, privilegiando il duro lavoro di campagna. Oggi ci distingue il riguardo per l'ambiente che ci circonda: scegliamo l'olio di colza per i trattori, l'energia del sole per la cantina, la tecnologia del freddo per i vini.

Tradition is just as important as innovation. We make wine the way our forefathers did, putting the emphasis on hard work in the vineyard. Today, we are known for our attention to the environment we work in. We use rapeseed oil to fuel our tractors, solar energy to power the cellar and cooling technology to protect our wines.

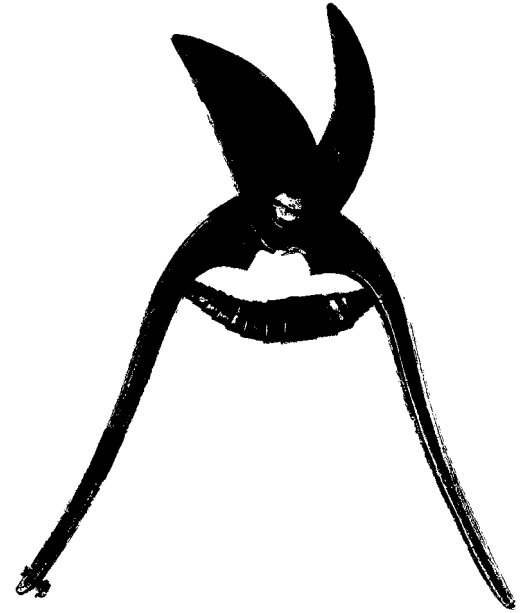




È la vigna a ricompensarci delle fatiche, dell'impegno costante e delle cure che le dedichiamo durante tutto l'anno.

A lei corre il nostro pensiero dall'alba al tramonto, mentre gli scarponi affondano nella terra e le mani stringono legacci ai tralci, che sia il gelido inverno o il solleone estivo.

The vineyard repays the care, effort and unremitting effort that we lavish on our plants all year round. Vines are in our thoughts from dawn till dusk as our boots sink into the soil and our fingers tighten the ties around the canes, whether in the cold depths of winter or the baking summer sun.



PRIMA, FUORI

FIRST, OUT OF DOORS



Solo uve belle e sane entrano in cantina e lo scorrere naturale del tempo nelle fermentazioni in acciaio e nelle maturazioni in legno scandisce il ritmo del divenire da grappolo a mosto ed infine a vino. La pazienza nell'attesa e la saggezza nel lavoro quotidiano accompagnano la nascita dei vini Carlo di Pradis.

Only perfectly healthy grapes are allowed into the cellar, where Nature sets the pace as stainless steel fermentation and maturation in wood transform the grapes from berries into must and then wine. Patience and the wisdom acquired by daily work in the rows nurture our nascent Carlo di Pradis wines.



POI, DENTRO

THEN, INDOORS







DANDO IL TEMPO A...

GIVING TIME TO MATURE...



UN'EMOZIONE

TO EMOTIONS

Bere i nostri vini significa entrare a far parte del nostro mondo, lasciarsi trasportare tra i filari ad assaggiare acini maturi e conoscere la nostra famiglia ed i suoi valori. I vigneti Carlo di Pradis si trovano tutt'attorno all'azienda, nella zona Doc Collio, e nei comuni di Moraro e Mariano, nella zona Doc Isonzo. Siamo tra le famiglie fondatrici del Consorzio Collio, il più antico custode del territorio vitivinicolo friulano, e che ancora oggi unisce i vignaioli della nostra zona.

To drink our wines is to be transported into the world of Carlo di Pradis. Taste our vine-ripe berries, get to know our family and discover the values cultivated in vineyards located around the winery in the Collio DOC zone, and in the municipalities of Moraro and Mariano in the Isonzo DOC. The Buzzinellis were among the families that founded the Consorzio Collio, Friuli's longest-established wine protection consortium and the organization that continues to unite the territory's growers today.





CARLO DI PRADIS

loc. Pradis n. 22/BIS
34071 Cormòns (Go)

tel 0481/62272

fax 0481/631575

email info@carlodipradis.it

Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO



COLLIO DOC FRIULANO

SUOLO	Marna Arenarica (Ponca)
VITIGNO	Friulaano
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1 ha
ESPOSIZIONE	Sud
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4000
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	30
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	80q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
ALCOOL	13,7
ACIDITÀ TOT	5,27
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10-12 ° per 48 ore, travaso e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di 14-16 °.

A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Colore giallo paglierino, aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo del mandorlo in fiore e della mandorla amara con una nota di mentuccia. Al gusto asciutto, intenso e vellutato.

ABBINAMENTI

Classico vino da aperitivo, a tavola si accosta egregiamente a paste condite con salse fresche e leggere, a piatti di pesce e grigliate di carni bianche. Particolarmente adatto ad accompagnare il prosciutto crudo. Va servito ad una temperature di circa 12-14 °.

Località PRADIS N. 22/BIS, 34071 CORMÒNS (GO)
tel 0481/62272 - fax 0481/631575



Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO



ISONZO DEL FRIULI DOC PINOT GRIGIO

SUOLO	Alluvionale con argille rosse e ghiaie
VITIGNO	Pinot Grigio
ESTENSIONE DEL VIGNETO	2,7 ha
ESPOSIZIONE	Sud
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	6000
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	18
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	70q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Agosto
ALCOOL	13,47
ACIDITÀ TOT	5,7
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10 ° per 12 ore e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di 18-20 °. A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Di colore giallo paglierino con riflessi grigiastri, al naso da sentori di frutta fresca e esotica molto intensi, al palato è fresco rotondo e persistente.

ABBINAMENTI

È un vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carni bianche o pollo. Va servito ad una temperatura di circa 12-14 °.

Località PRADIS N. 22/BIS, 34071 CORMÒNS (GO)
tel 0481/62272 - fax 0481/631575



Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO



ISONZO DEL FRIULI DOC MERLOT

SUOLO	Alluvionale con argille
VITIGNO	Merlot
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1 ha
ESPOSIZIONE	Sud
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4000
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	43
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	70q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
ALCOOL	12,71
ACIDITÀ TOT	5,5
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Ottobre

VINIFICAZIONE

In rosso, fermentazione a contatto con le bucce per circa 12-14 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri del mosto con rimontagli tre volte al giorno, svinatura e pressatura della vinaccia e stoccaggio in botti di acciaio.

SI PRESENTA

Di colore rosso rubino intenso, vinoso, con profumo netto di lampone al palato morbido piacevole e lungo.

ABBINAMENTI

E' vino da arrosti e umidi di carni bianche e rosse ideale con il coniglio e il pollame. Va servito ad una temperatura di 18 gradi.

Località PRADIS N. 22/BIS, 34071 CORMÒNS (GO)
tel 0481/62272 - fax 0481/631575



Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO



ISONZO DEL FRIULI DOC CABERNET

SUOLO	Alluvionale con argille rosse e ghiaie
VITIGNO	Cabernet Franc
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1 ha
ESPOSIZIONE	Ovest
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4800
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	10
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	80q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
ALCOOL	13,24
ACIDITÀ TOT	4,3
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Ottobre

VINIFICAZIONE

In rosso, fermentazione a contatto con le bucce per circa 15-18 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri del mosto con rimontagli tre volte al giorno, svinatura e pressatura della vinaccia e stoccaggio in botti di acciaio.

SI PRESENTA

Di colore rosso rubino con riflessi bluastri, con profumi leggermente erbacei con sfumature di lampone e di violetta al palato aristocratico pieno e di corpo.

ABBINAMENTI

È vino da carni fredde arrostiti di carni bianche e rosse formaggi a pasta dura o più semplicemente con un buon salame. Va servito ad una temperatura di 16-18°.

Località PRADIS N. 22/BIS, 34071 CORMÒNS (GO)
tel 0481/62272 - fax 0481/631575



Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO



COLLIO DOC SAUVIGNON

SUOLO	Marna arenarica (Ponca)
VITIGNO	Sauvignon
ESTENSIONE DEL VIGNETO	0,8 ha
ESPOSIZIONE	Sud-Ovest
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4500
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	20
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	60q
EPOCA DI VENDEMMIA	metà Settembre
ALCOOL	14,65
ACIDITÀ TOT	5,73
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

VINIFICAZIONE

Soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 36 ore con rimontaggi e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di 14°.

A fine fermentazione (10-12 giorni circa) leggero travaso per togliere le fecce più pesanti, colmatura delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanale per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma intenso di peperone verde salvia, foglia di pomodoro ricorda anche il melone e i fiori di sambuco. Al gusto asciutto, intenso, persistente e caldo.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti profumati: con piatti a base di asparagi come risotti o insalate di asparagi, con piatti di erbe officinali come la frittata alle erbe mentre con una tartara di scampi è fantastico. Va servito ad una temperature di circa 12-14.



Località PRADIS N. 22/BIS, 34071 CORMÒNS (GO)
tel 0481/62272 - fax 0481/631575

Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO



COLLIO DOC PINOT GRIGIO

SUOLO	Marna arenarica (Ponca)
VITIGNO	Pinot Grigio
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1 ha
ESPOSIZIONE	Sud
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4000
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	10
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	60q
EPOCA DI VENDEMMIA	primi di Settembre
ALCOOL	13,89
ACIDITÀ TOT	5,48
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 24 ore e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di 14-16 °. A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Colore giallo paglierino tenue con riflessi ramati, al naso è intenso e persistente con intensi profumi di mela e fiori di campo al palato è corrispondente.

ABBINAMENTI

E' un vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carni bianche o pollo. Va servito ad una temperatura di circa 12-14 °.

Località PRADIS N. 22/BIS, 34071 CORMÒNS (GO)
tel 0481/62272 - fax 0481/631575



Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO



ISONZO DEL FRIULI DOC SAUVIGNON

SUOLO	Alluvionale con argille rosse e ghiaie
VITIGNO	Sauvignon
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1 ha
ESPOSIZIONE	Sud-Ovest
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPI PER ETTARO	5800
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	1,6
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	70q
EPOCA DI VENDEMMIA	primi di Settembre
ALCOOL	13,14
ACIDITÀ TOT	5,50
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 24 ore e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di °14-16°. A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di profumo aromatico che ricorda i fiori di sambuco la salvia e il peperone verde.

ABBINAMENTI

Vino da antipasti salsati, accompagna bene gli asparagi e le erbe aromatiche. Va servito ad una temperatura di circa 12-14.

Località PRADIS N. 22/BIS, 34071 CORMÒNS (GO)
tel 0481/62272 - fax 0481/631575



Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO



ISONZO DEL FRIULI DOC FRIULANO

SUOLO	Alluvionale con argille
VITIGNO	Friulano 100%
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1,5 ha
ESPOSIZIONE	Sud-Ovest
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4000
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	70
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	80q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
ALCOOL	13,39
ACIDITÀ TOT	5,20
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 12 ore e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di °14-16°. A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Di colore giallo paglierino scarico, al naso e floreale, con note minerali.

ABBINAMENTI

Vino da aperitivo adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, al prosciutto crudo, ai crudi di pesce, a piatti a base di verdure crude. Va servito ad una temperature di circa 12-14°.

Località PRADIS N. 22/BIS, 34071 CORMÒNS (GO)
tel 0481/62272 - fax 0481/631575



Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO



ISONZO DEL FRIULI DOC CHARDONNAY

SUOLO	Alluvionale con argille rosse e ghiaie
VITIGNO	Chardonnay
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1,3 ha
ESPOSIZIONE	Sud
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	5800
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	16
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	80q
EPOCA DI VENDEMMIA	metà Settembre
ALCOOL	13,07
ACIDITÀ TOT	6,00
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 48 ore e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di °14-16°. A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Di colore giallo paglierino, al naso è fragrante con sentori di lievito, crosta di pane e mela golden di sapore invitante discreto e finissimo.

ABBINAMENTI

Vino da aperitivo adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e di pesce. Va servito ad una temperatura di circa 12-14.

Località PRADIS N. 22/BIS, 34071 CORMÒNS (GO)
tel 0481/62272 - fax 0481/631575



Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO



SCUSSE

SUOLO	Marna arenica (Ponca)
VITIGNO	Friulano
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1 ha
ESPOSIZIONE	Sud
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4000
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	30
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	70q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
ALCOOL	13,72
ACIDITÀ TOT	5,12
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Dicembre 2013

VINIFICAZIONE

Macerazione a contatto con le bucce alla temperatura di 8-10 °, inoculo di lieviti selezionati dopo 24 ore, fermentazione a contatto con le bucce totale (17 giorni fino a secco) a temperatura controllata 14-16 gradi in riduzione. Successiva svinatura e pressatura soffice con pressa pneumatica. Successivo affinamento in botte di rovere francese da 1500 litri con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti. Un travaso dopo 6 mesi e si prosegue all' affinamento sempre in botte da 1500 litri fino ad imbottigliamento.

SI PRESENTA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma intenso, vegetale con note di spezie . Al gusto, asciutto, molto intenso, vellutato, con acidità moderata e con un retrogusto amarognolo che ricorda la mandorla amara.

ABBINAMENTI

Predilige piatti profumati e speziati e abbastanza succulenti. Si abbina bene a pitti estivi a base di carni leggere e verdure. Da meditazione vista la sua continua evoluzione di aromi nel bicchiere. Va servito ad una temperature di circa 14-16 °.

Località PRADIS N. 22/BIS, 34071 CORMÒNS (GO)
tel 0481/62272 - fax 0481/631575



Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO



COLLIO DOC RIBOLLA GIALLA

SUOLO	Marna arenica (Ponca)
VITIGNO	Friulano
ESTENSIONE DEL VIGNETO	0,5 ha
ESPOSIZIONE	Sud
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4000
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	8
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	80q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
ALCOOL	12,5
ACIDITÀ TOT	6,2
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10-12 ° per 48 ore, travaso e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di 14-16 °.

A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Al naso di piacevole freschezza, intense note agrumate di cedro, che si uniscono alla delicatezza dei fiori primaverili e ai fiori di acacia.

Al gusto si presenta vivace, con note di mela renetta, e melone verde, delicata mineralista in chiusura e retrogusto piacevolmente acido.

ABBINAMENTI

Classico vino da aperitivo, sposa molto bene tutti gli antipasti di pesce, crudi o cotti.

Va servito ad una temperatura di circa 10-12°.

Località PRADIS N. 22/BIS, 34071 CORMÒNS (GO)
tel 0481/62272 - fax 0481/631575

