



I nostri vini nascono dove il sole segue le onde di quelle colline che una volta erano mare e dove il fiume plasma il territorio col suo incessante scorrere.

Il Castello di Spessa:

- ✓ Storia
- ✓ Il presente

Territorio

- ✓ Vigneti
- ✓ Terreni
- ✓ Clima
- ✓ Approccio
- ✓ Vini
- ✓ Grappe

Le persone:

- ✓ Loretto Pali
- ✓ Enrico

PaternosterContatti

Castello di Spessa

Castello di Spessa è una struttura storica a Capriva del Friuli nel Collio Goriziano, formata da un'azienda vitivinicola con quasi 100 ettari di vigneti di proprietà e da una Residenza d'Epoca immersa nel verde di un vasto parco secolare, dotata di Spa, ristoranti e un Golf Country Club.



Storia.

La **storia** del **Castello di Spessa** si perde nella notte dei tempi.

Risalente a un primitivo avamposto romano di avvistamento del III secolo d.C. poi passato ai longobardi, il castello venne probabilmente fondato attorno al Duecento e per secoli fu dimora della nobiltà friulana. Vi si avvicendarono i Dorimbergo, i Rassauer e i Della Torre Valsassina. Questi ultimi, che vantavano una discendenza da Carlo Magno, ne rimasero proprietari per oltre 300 anni. Fu proprio il conte Luigi Torriani ad accogliere a Spessa nel 1773 Giacomo Casanova, il quale ne apprezzò i vini, definendoli nelle sue Memorie "di qualità eccellente". Numerosi gli altri ospiti illustri come Lorenzo Da Ponte, il celebre librettista di Mozart, e, nel '900, i Marescialli Diaz e Cadorna.

Qui la storia s'intreccia alla **viticoltura**: con le uve provenienti dai vigneti del Castello, si produceva vino sin dal XIII secolo e nel '500 già vi si coltivava la Ribolla Gialla, come attesta un documento di vendita del 1559.

Le storiche **cantine di invecchiamento** sono sotterranee e si trovano su due livelli: il primo risale al periodo medievale; il secondo, scavato più sotto, a 18 metri di profondità, è ricavato da un bunker militare realizzato nel 1939 che, con una temperatura costante a 14°, è ideale per la conservazione e la maturazione dei vini.

L'attuale aspetto neogotico del castello è frutto di un ampio intervento ottonecentesco, che si deve all'architetto triestino Ruggero Berlam.

Il presente.

Nel **1987** la famiglia Pali acquista il castello e viene creata l'azienda vitinicola a partire dal nucleo dei vigneti preesistenti. Da questa data, **Loretto Pali** investe incessantemente nell'azienda e nel territorio, portando avanti la sua idea di qualità e dinamismo che ha come ultimo capitolo l'ampliamento e l'ammodernamento della cantina di vinificazione situata a Cormons, a pochi chilometri dal Castello.



Oltre a produrre vino e grappe, il Castello di Spessa è anche **Golf Wine Resort & SPA**, con un Campo da golf a 18 buche; dispone, inoltre, di un'ampia offerta di **ospitalità** negli storici **alloggi di charme** all'interno del castello o nei **casali** situati in collina tra i vigneti, la **VINUM Spa** con **Vinoterapia** e 3 **ristoranti**.

Territorio

Vigneti e vitigni.

Castello di Spessa possiede circa 100 ettari vitati di proprietà, così suddivisi:

- o 28 ettari, a corpo unico, sulle colline della **DOC Collio**. Qui i vitigni coltivati sono: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla, Friulano, Merlot e Pinot Nero;
- o circa 70 ettari, a corpo unico, nella pianura della **Friuli DOC Isonzo**. Qui i vitigni coltivati sono: Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla, Friuliano, Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Da diversi anni, Loretto Pali ha avviato una proficua collaborazione con **Simonit & Sirch**, specialisti di fama internazionale nella gestione dei vigneti e nella potatura della vite, per l'allevamento della "Vigna dei 3 Pinot" (Pinot Nero, Pinot Grigio e Pinot Bianco). Si è predisposta la forma di allevamento a guyot, poco utilizzato in Friuli, ma tipico delle zone più rinomate per i Pinot di qualità, come la Borgogna e la Champagne. L'obiettivo è quello di interpretare al meglio le caratteristiche varietali nelle micro zone del Collio per ottenere grandi Pinot. Un'attenta valutazione è stata data in particolare al Pinot Nero, al fine di ottenere ottime acidità, stabilità di colore ed eleganza. L'intento è che le viti – allevate con il massimo rispetto per l'ambiente – abbiano una vita di almeno 50 o 60 anni, in modo da produrre uve per vini di altissima qualità.



Terreni.

La DOC Collio è situata tra i 60 e i 270 metri sul livello del mare; i terreni sono formati da un impasto - detto ponca - di marna e arenaria stratificate di origine eocenica e paleocenica, portate in superficie dal sollevamento dei fondali dell'Adriatico.

La ponca è ricca di sali e microelementi e dona ai vini struttura, longevità, bouquet ampio e intenso.

La DOC Friuli Isonzo si presenta come un plateau glaciale dolcemente digradante dalle colline del Collio e del Carso verso il mare Adriatico. Il fiume Isonzo ha una forte influenza su questo territorio per gli spostamenti del suo alveo, le alluvioni, il dilavamento di sostanze organiche, i profondi depositi di ghiaie trascinate a valle dalle acque di scioglimento deinevai delle Alpi Giulie. I depositi alluvionali vanno dai più antichi, appartenenti al Pleistocene, a quelle più recenti dell'Olocene.

I terreni dell'Isonzo sono caratterizzati da un primo substrato ricco di minerali, cui seguono strati di argilla e ghiaia. Questi strati superficiali hanno la caratteristica di accumulare calore durante il giorno per rilasciarlo la notte. I vini che ne derivano sono marcatamente minerali, eleganti, con una buona acidità e particolarmente longevi.

Il clima.

Per le colline del Collio, la cerchia della Prealpi Giulie a nord, costituisce un efficace riparo dai venti freddi provenienti da settentrione. La vicinanza alla costa adriatica, inoltre, contribuisce a mitigare le escursioni termiche durante l'anno, creando così un clima ideale per la viticoltura.

L'altopiano dell'Isonzo è caratterizzato da un clima mediterraneo, con una presenza costante di venti e brezze d'origine marittima e continentale. La bora fredda e secca proveniente dai Balcani si alterna allo scirocco caldo e umido dall'Adriatico creando una continua variazione climatica con una prevalente influenza mitigatrice del mare.



Approccio.

In vigna non vengono impiegati prodotti di sintesi e si pratica l'inerbimento in modo da preservare la microflora e la microfauna.

Inoltre, Castello di Spessa ha aderito al progetto ecosostenibile "**Api in Vigna**" finalizzato al ripopolamento delle api sul Collio, che prevede di pianificare i trattamenti in determinate fasce orarie e non intervenire in presenza di vento, evitando la dispersione nell'ambiente di molecole che intaccano il microsistema delle api.

Vini.

Castello di Spessa produce oggi 400 mila bottiglie provenienti interamente dalle vigne di proprietà.

Dalla DOC Collio:

- Metodo Classico: Amadeus VSQ Brut Millesimato;
- Bianchi: San Serff Bianco, Rassauer Friulano, Santarosa Pinot Bianco, Joy Pinot Grigio Ramato, Segrè Sauvignon, Yellow Hills Ribolla Gialla;
- Rossi: San Serff Rosso, Torriani Merlot, Casanova Pinot Nero.

Dalla DOC Isonzo:

- Spumanti: Pertè Ribolla Gialla;
- Bianchi: Ribolla Gialla, Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon;
- Rossi: Cabernet Sauvignon, Merlot.

Grappe

Castello di Spessa si dedica con passione anche alla realizzazione di grappe e distillati di qualità e dal lungo invecchiamento, grazie alla collaborazione con una storica distilleria della zona, attiva dalla fine dell' '800.



La produzione comprende:

- Grappa Riserva del Conte Ludovico di Spessa
- Brandy Casanova X.O.
- Grappa la Decana
- Grappa la Delicata
- Grappa la Decisa

Le persone

Loretto Pali.

Friulano doc, membro di una di un'importante famiglia di imprenditori nel settore del mobile, decise di seguire la sua passione e negli anni '70 inizia la sua avventura nel mondo del vino acquistando i primi vigneti in località Boatina a Cormons, realtà significativa della terra d'Isonzo. Nel 1987 acquisisce il Castello di Spessa a Capriva del Friuli, storica tenuta del Collio goriziano, andando poi ad ampliare la superficie vitata. Il suo sogno è contribuire in modo concreto alla crescita e allo sviluppo del territorio, imparando dal passato per migliorare il presente.

Enrico Paternoster.

Enologo di origine trentine, arriva come consulente al Castello di Spessa nel 2014. Trascorre la sua infanzia in Val di Non e, dopo aver frequentato l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, inizia il suo percorso lavorativo nel mondo del vino, dapprima in Toscana, dove affianca Giulio Gambelli; poi, tornato in Trentino specializzandosi anche nella produzione del Metodo Classico. In quegli anni, conosce e affianca un altro grande personaggio nel mondo del vino: l'enologo Giorgio Grai. Dal 1999, avvia la sua collaborazione con l'Istituto Agrario Edmund Mach di San Michele all'Adige, uno dei più importanti centri di istruzione e ricerca scientifica in campo agrario.



Castello di Spessa

Contatti

Castello di Spessa

Via Spessa, 1 - 34070 Capriva del Friuli (GO)

Tel. 0481 808124

info@castellodispessa.it

www.castellodispessa.it