



Castello di Spessa



IT'S ALL ABOUT THE WINE
ROMANCE IS IN OUR NATURE



*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.*

*Our wines are born where the
sun follows the waves of those
hills that were once the sea and
where the river shapes the land
with its incessant flow.*



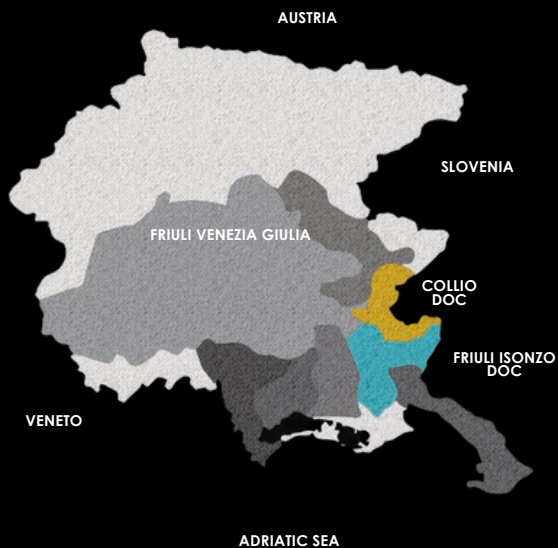
Castello di Spessa



ALLA FINE DEGLI ANNI 70 L'IMPRENDITORE FRIULANO LORETTO PALI ACQUISTA L'AZIENDA VINICOLA IN LOCALITÀ BOATINA A CORMONS, CON 70 ETTARI NELLA DOC FRIULI ISONZO. NEL 1987 DIVENTA PROPRIETARIO DI CASTELLO DI SPESSA, TENUTA VINICOLA DEL COLLIO GORIZIANO CON 28 ETTARI DI VIGNE SULLE COLLINE DI CAPRIVA DEL FRIULI. NEI DECENNI CREA UN ELEGANTE GOLF WINE RESORT & SPA, CON UN CAMPO DA GOLF A 18 BUCHE, 3 RISTORANTI, CAMERE E APPARTAMENTI E VINUM SPA DEDICATA ALLA VINOTERAPIA.

AT THE END OF THE 70s, THE ENTREPRENEUR LORETTO PALI, BOUGHT "LA BOATINA" WINERY IN CORMONS, WITH 70 HECTARES OF LAND IN THE DOC FRIULI ISONZO AREA. IN 1987 HE THEN AQUIED CASTELLO DI SPESSA, WITH ITS ESTATE AND VINEYARDS OF 28 HECTARES LOCATED IN THE HILLS OF CAPRIVA DEL FRIULI IN THE COLLIO AREA, NEAR GORIZIA. OVER THE YEARS, HE THEN CREATED AN ELEGANT GOLF WINE RESORT & SPA, WITH AN 18-HOLE GOLF COURSE, 3 RESTAURANTS, ROOMS, APARTMENTS, AND THE VINUM SPA, FOCUSED ON THE WINE-THERAPY.

DOC ECCELLENTI PER VINI ECCELLENTI
EXCELLENT DOC FOR EXCELLENT WINES



COLLIO

28 ETTARI/HA

IL COLLIO HA UN TERRENO, CHIAMATO PONCA, RICCO DI MARNA E ARENARIA CHE DONA AI VINI CREMOSITÀ STRUTTURA, LONGEVITÀ.

COLLIO'S GROUND, CALLED "PONCA", IS MADE OF MARL AND SANDSTONE WHICH CREATES CREAMY, PERFECTLY STRUCTURED, LONG-LIVED WINES.

ISONZO

70 ETTARI/HA

IL TERRENO DELL'ISONZO È RICCO DI FERRO, ALLUMINIO E SASSI. NE DERIVANO VINI MINERALI, ELEGANTI, VERTICALI E PARTICOLARMENTE LONGEVI.

THE LAND IN ISONZO AREA IS RICH IN STONES AND MINERALS, INCLUDING IRON AND ALUMINIUM. THE WINES ARE MINERAL, ELEGANT, VERTICAL AND PARTICULARLY LONG-LIVED.

UN NUOVO STILE PER I VINI DEL COLLIO

NEL 2014 LORETTO PALI LANCIA UN NUOVO STILE PER I VINI DEL COLLIO, CONSAPEVOLE CHE LA TENDENZA INTERNAZIONALE CHIEDE VINI PIÙ FRESCHI E MINERALI. CON L'ENOLOGO ENRICO PATERNOSTER, PROVENIENTE DAL TRENTINO ALTO ADIGE, UNISCE COSÌ FRESCHEZZA E RAFFINATEZZA A STRUTTURA E LONGEVITÀ.

A NEW STYLE FOR THE WINES FROM COLLIO

AWARE OF THE INTERNATIONAL TREND OF INCREASINGLY MORE FRESH AND ELEGANT WINES DEMAND, IN 2014, LORETTO PALI LAUNCHES A NEW STYLE OF COLLIO WINES. THE OENOLOGIST ENRICO PATERNOSTER, COMING FROM TRENTINO ALTO ADIGE, THEN COMBINES FRESHNESS, ELEGANCE, STRUCTURE AND LONGEVITY.

LE ECCELLENZE DEL CONTE
THE COUNT'S SELECTION





SAN SERFF BIANCO DOC COLLIO

Un vino di eccezionale potenza, struttura ed eleganza. Grande complessità olfattiva. Dominano gli aromi fruttati maturi, perfettamente integrati ai sentori vanigliati tostati. Al palato è pieno, ampio e corposo. Il finale, particolarmente sapido e fresco, conferisce una grande eleganza. Servire a 12°C.

An exceptionally powerful, structured and elegant wine, with a complex nose dominated by notes of ripe fruit, with vanilla notes. The palate is wide, full bodied and extremely elegant, with a mineral and fresh finish. Serve at 12°C.



SAN SERFF ROSSO DOC COLLIO

Colore rubino intenso con note granate. Ampio e avvolgente, al naso evidenzia sentori di frutta matura, in particolare ciliegia e ribes sotto spirito, su fondo speziato, dalla liquirizia, alla vaniglia al cacao. Struttura calda e decisa, con tannini morbidi e persistenza lunga e fruttata. Servire a 18°C.

Deep ruby colour with garnet hints. Wide and mouthfilling palate. Warm nose with hints of ripe fruit, particularly cherries and currants, and spicy undertones of liquorice, vanilla and cocoa powder. Warm and full bodied, with soft tannins and fruity last. Serve at 18°C.



AMADEUS VSQ BRUT MILLESIMATO

Perlage finissimo ed elegante; colore giallo leggermente dorato con brillanti riflessi verdognoli; naso suadente ed articolato dal floreale all'agrumato su fondo minerale. Al gusto si impone per la pienezza e la ricchezza della struttura, unite a un fine bocca sapido-salato con piacevole nervo acido. Servire a 8°C.

Very delicate and elegant perlage; light golden yellow colour with bright greenish highlights; persuasive and well-structured on the nose, ranging from floral to citrus on a mineral ground. It stands out for its fullness and richness of structure, combined with a delicate savoury-salty mouthfeel with a pleasant acid nerve on the palate. Serve at 8°C.

I VINI DEL COLLIO
COLLIO WINES





SANTAROSA PINOT BIANCO DOC COLLIO

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto è ricco e concentrato, in evidenza sentori di frutta matura tropicale accompagnati da note floreali dolci. Al gusto è grasso, salato e straordinariamente armonico. Servire a 12°C.

The wine has a straw yellow colour with golden glints. The scent is rich and full and has hints of exotic fruits and sweet floral notes. The mouthfeel is full-flavoured savoury and the palate opens with extraordinary harmony. Serve at 12°C.



RASSAUER FRIULANO DOC COLLIO

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. Profumo particolarmente complesso, si articola tra note fruttate di pesca e albicocca e sfumature floreali e minerali. Grande volume al gusto, giusta tensione acidica che dona notevole persistenza. Servire a 12°C.

The wine has a straw yellow colour with golden glints. The nose is complex with fruity nuances of apricots and peach, together with floral and mineral notes. Its taste is well balanced; it presents the right flavour tension that it is lingering. Serve at 12°C.



SEGRÉ SAUVIGNON DOC COLLIO

Colore giallo paglierino, con netti riflessi verdognoli. Il profumo è intenso ed ampio. Si intrecciano con equilibrio sentori di erbe aromatiche, floreali e fruttato-agrumate. Al gusto è ricco ma con ritorno piacevolmente succoso-fruttato. Servire a 12°C.

Straw yellow with greenish glints. The perfume is intense and ample. The fragrance is balanced with aromatic herbs, floreal and citrus nuances. The mouthfeel is rich, with a pleasant fruity finish. Serve at 12°C.



JOY PINOT GRIGIO DOC COLLIO

Colore leggermente rosato.
Naso caratteristico con note
fruttate di pera matura e
melograno. In bocca è asciutto,
di buona sapidità e struttura,
armonico, ampio con ricordi di
frutta rossa. Servire a 12°C.

*Onion skin lightly colored; the
nose has fruity notes of ripe pear
and pomegranate.
The mouthfeel is dry, with good
flavour and structure,
harmonious, ample with
memories of red fruits.
Serve at 12°C.*



YELLOW HILLS RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO

Antica varietà autoctona del territorio friulano. Di colore giallo paglierino brillante. Caratterizzata al naso da spiccati aromi floreali. Il gusto è delicato. Ampia persistenza gustativa. Servire a 12°C.

Ancient autochthonous variety that ennobles Friuli wine heritage. Yellow colour. The nose is redolent of wild flowers. Its taste is delicate, producing a far longer finish. Serve at 12°C.



CASANOVA PINOT NERO DOC COLLIO

Colore rubino brillante. Il profumo è ampio con sentori che ricordano i piccoli frutti rossi con piacevoli sensazioni speziate. Al palato i tannini sono fitti e vellutati, il fine bocca è fruttato ed elegante. Servire a 18°C.

*Bright ruby colour.
The perfume is ample with notes of raspberry and spicy sensation.
The palate is harmonious and velvety, with a fruity and elegant finish.
Serve at 18°C.*



TORRIANI MERLOT DOC COLLIO

Profumo intenso e profondo, spiccano le note di frutto maturo rosso e nero, dalla ciliegia alla mora. Strutturato ed avvolgente al gusto in un complesso armonico ed elegante. Servire a 18°C.

The rich, very intense, elegant nose displays notes of ripe red and black fruit, from cherry to blackberry. Mouth filling structure and it finishes with complexity and elegance. Serve at 18°C.

I VINI DELLA LINEA CLASSICA
OUR CLASSIC LINE OF WINES





FRIULANO DOC FRIULI ISONZO

Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al profumo presenta un bouquet floreale e fruttato con sottofondo di glicine e di rosa. In bocca è grasso, morbido, complesso e chiude con una nota fresca e sapida. Servire a 12°C.

Straw yellow with greenish glints. The nose reveals layers of flowers and fruit with undertones of wisteria and rose. The palate is rich-textured, smooth, complex and it finishes with a flavour note. Serve at 12°C.



PINOT GRIGIO DOC FRIULI ISONZO

Colore paglierino dorato.
All'olfatto è caldo, intenso
e complesso, con sentori di
pera matura, fiori d'acacia ed
una lieve nota finale di crosta
di pane. Al palato è pieno
ed armonico con una buona
persistenza aromatica.
Servire a 12°C.

*Golden yellow colour.
The nose is fragrant, intense,
complex with tones of ripe pear
and acacia blossom ending on
a delicate hint of bread crust.
The elegant, harmonious palate
has good aromatic length.
Serve at 12°C.*



SAUVIGNON DOC ISONZO FRIULI

Colore giallo paglierino.
All'olfatto è intenso, dai tipici
sentori di peperone verde, foglia
di pomodoro e pesca. Al palato
è elegante, particolarmente
sapido e delicatamente acidulo.
Servire a 12°C.

*Straw yellow colour. The nose
is dense and has hints of
green bell pepper, tomato
leaf and peach. The palate is
elegant, flavoury and slightly
acidic.
Serve at 12°C.*



RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA

Di colore giallo paglierino brillante è caratterizzata al naso da spiccati aromi floreali. Il gusto è delicato, fresco con piacevole persistenza aromatica. Servire a 12°C.

*Straw yellow colour.
The nose is redolent of flowers nuances.
Delicate and fresh palate gives considerable taste lingering.
Serve at 12°C.*



CHARDONNAY DOC FRIULI ISONZO

Colore giallo paglierino brillante. Profumi netti ed intensi, si evidenziano note di mela, frutta esotica e vaniglia. In bocca si espande morbido e vellutato, con buona freschezza e sapidità. Servire a 12°C.

Bright straw yellow colour. The well-defined, concentrated nose displays notes of apple, tropical fruit and vanilla. The palate is smooth with great freshness and flavour. Serve at 12°C.



MERLOT DOC FRIULI

Colore rosso rubino.
L'affinamento in botti grandi di Slavonia per alcuni mesi armonizza le sensazioni fruttate con le note balsamico-speziate. Al gusto è vellutato con evidenti note di amarena, mora e mirtillo. Calore ed eleganza sono le caratteristiche principali di questo grande vitigno. Servire a 18°C.

Ruby-colored, the wine is aged in large Slavonic oak barrels and it reveals fruity sensation with spicy and balsamic notes. The mouthfeel is soft and harmonious with notes of sour black cherry, blackberry and blueberry. This wine has characteristics of elegance and warmth.
Serve at 18°C.



CABERNET SAUVIGNON DOC FRIULI

Colore rosso rubino intenso.

Il vino, affinato in botti grandi di Slavonia per alcuni mesi, presenta un bouquet pieno e fragrante con delicati profumi di lampone, ribes con accenni floreali. Di buona struttura con tannini ben integrati. Fine bocca piacevolmente fruttato e speziato. Servire a 18°C.

Deep ruby red.

The wine is aged in large Slavonic oak barrels for a few months. It presents an ample and fragrant bouquet with delicate perfumes of raspberry, currant and floral notes. A well-structured, well balanced wine. Fruity and spicy palate. Serve at 18°C.



PERTÉ

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori floreali di biancospino e pesca bianca. Il gusto è delicato e fresco con piacevole persistenza aromatica. Servire a 6/8°C.

Soft straw yellow colour with tiny, long-lasting bead. Concentrated nose of hawthorn and white-peach blossom. The palate is subtle and fresh with an attractive aromatic lingering. Serve at 6/8°C.



LE NOSTRE GRAPPE
OUR GRAPPAS





GRAPPA RISERVA DEL CONTE LUDOVICO DI SPESSA

Frutto del distillato delle vinacce di Merlot e Cabernet Sauvignon, invecchiata per quasi vent'anni in barrique di Allier, la grappa Riserva del Conte è ricca e vellutata in bocca, conferma le sfumature aromatiche con sentori di frutta matura, cioccolato e uva passa.

It is the result of the estate's experience in distilling its finest Merlot and Cabernet Sauvignon pomaces.

It is aged in Allier barriques for almost 20 years.

The nose of ripe fruit, chocolate and raisins is echoed on the rich, velvety palate.



BRANDY CASANOVA X.O.

Il Brandy Casanova è il risultato della distillazione in alambicchi a vapore di eccellenti vini bianchi del Collio. Invecchiato per oltre 40 anni in botti di rovere, presenta un bouquet elegante con ampie sfumature balsamiche che denotano la sua permanenza in legno. Di colore mogano con riflessi dorati, in bocca è ricco e vellutato con note tostate e di vaniglia.

Casanova brandy is distilled in steam stills from excellent white wines from the Collio area. It is barrel-aged for over 40 years, giving it an elegant nose with full balsamic notes that testify to its satisfyingly long period in oak. Its rich mahogany colour with golden highlights is accompanied by a complex, velvety palate with notes of toast and vanilla.



GRAPPA LA DECANA

Grappa Friulana stravecchia ottenuta dalla selezione di vinacce rosse del Collio. L'invecchiamento avviene dai 3 ai 5 anni in botti di rovere. Il profumo ricorda delicati sentori di agrumi, liquirizia, legno, frutta matura, resina e ginepro.

Grappa Friulana Stravecchia, distilled from a selection of red pomaces from the Collio area. Aged in barriques for 3–5 years, the nose has delicate hints of citrus fruit, liquorice, oak, ripe fruit, wood resin and juniper.



GRAPPA LA DELICATA

Grappa ottenuta da vinacce fresche e morbide di uve bianche, in alambicchi a vapore seguendo l'antica tradizione friulana. Profumo elegante e fresco, al gusto morbida, delicata e fruttata. Perfetta a fine pasto come digestivo.

*Grappa made from soft, fresh white-grape pomaces distilled in steam stills according to the old Friulian tradition.
The elegant, refreshing nose of grapes is accompanied by a soft, delicate, fruity palate.
Perfect as a digestif after meals.*



GRAPPA LA DECISA

Grappa ottenuta da vinacce fresche e morbide di uve bianche e rosse, in alambicchi a vapore seguendo l'antica tradizione friulana. Profumo di uva intenso ed avvolgente, al gusto vigorosa, decisa ed aromatica. Ottima anche per la correzione del caffè.

Made from soft, fresh red and white-grape pomaces distilled in steam stills according to the old Friulian tradition. The concentrated, pervasive nose is accompanied by a confident, vigorous, aromatic palate. Also excellent in coffee.





FOLLOW US!

 @castellodispessawines

 @castellodispessawines

 Castello di Spessa Golf Wine Resort & SPA



WWW.CASTELLODISPESSA.IT/SHOP

La comodità di ricevere direttamente a casa i nostri vini

Erhalten Sie unsere Weine direkt nach Hause geliefert

The convenience of receiving our wines directly at home

CASTELLO DI SPESSA GOLF WINE RESORT & SPA
VIA SPESSA 1
34070 - CAPRIVA DEL FRIULI (GO)
TEL. +39 0481 808124 +39 0481 60445
EMAIL. INFO@CASTELLODISPESSA.IT
WWW.CASTELLODISPESSA.IT



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG.
UE N. 2021/2115
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU
REG. N. 2021/2115