





AZIENDA



L'azienda agricola Roberto Scubla è nata nel 1991 a Ippolis di Premariacco, tra le dolci alture dei Colli Orientali del Friuli, a poca distanza dall'antico, splendido centro di Cividale.

L'autentica chiave della bontà e del successo dei nostri vini è garantita dal terreno, otto ettari di vigneti disposti tutt'attorno alla casa rustica dell'azienda, che crescono su una particolare roccia sedimentaria detta "ponca" che, sgretolandosi sotto l'azione del sole e della pioggia, diventa terra ricchissima di sali e microelementi.

Noi cerchiamo di mantenere ed esaltare questo enorme patrimonio naturale scegliendo innanzitutto processi tecnologici innovativi per gli ambienti di vinificazione, affinamento, imbottigliamento: la cantina, ricavata in un ambiente completamente interrato, è capace di garantire temperature ideali per gli affinamenti in barrique e tonneau.

La vendemmia avviene manualmente, ponendo la massima attenzione al momento di piena ed equilibrata maturazione delle uve, vigneto per vigneto; l'appassimento del Crâtis Verduzzo friulano ha come solo modo il secco soffio del vento di Bora che scende dai monti a Nord Est.

La tecnologia non sarebbe sufficiente se non fosse accompagnata da un'accurata sapienza manuale, capace di trasferire ai nostri bianchi, rossi e passiti l'essenza di questi fortunati terroir. I nostri vini somigliano al terreno su cui crescono: tipici, caratterizzati, ricchi di corpo e aromi, capaci di farsi bere e amare. Dalla critica e dal pubblico.



FARM



The Roberto Scubla vineyard was established in 1991 in Ipllis di Premariacco, on the gently rolling slopes of the Colli Orientali in Friuli, not far from the beautiful ancient town of Cividale.

The key to the goodness and success of our wines lies in the land itself: nearly twenty acres of vineyards surrounding the farmhouse. The land lies on a special type of sedimentary rock known as “ponca”; as the rock crumbles under the sun and rain, it turns into soil that is richly packed with salts and trace elements.

We aim to maintain and enhance this incredible natural heritage. Firstly, we choose innovative technological methods for our fermentation, ageing and bottling processes: the cellar is completely underground, and ensures ideal temperatures for ageing in barriques and tonneau.

During the harvest, grapes are gathered manually, vineyard by vineyard, only when they are fully mature. The Verduzzo friulano Crâtis withering process is given exclusively by the dry Bora wind coming from north-eastern mountains.

Technology alone is not enough. It has to be combined with specific manual skills that are able to imbue our whites, reds and dessert wines with the very essence of these privileged terroirs. Our wines share the features of the land in which they grow: they are traditional, characteristic, rich in body and aromas, and are easily enjoyed and loved by both wine critics and the public.



BIANCHI CLASSICI

Sauvignon

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo molto aromatico, delicato, ricorda il peperone giallo, la pesca e la salvia. Sapore vellutato ed elegante, buona corposità. Servire con antipasti e minestre alle verdure, funghi, piatti di pesce salsati. T.S.: 15°

Pinot bianco

Giallo carico dorato, profumi di acacia e miele, di tannicità equilibrata, è fruttato e piacevolmente abboccato. Adatto ad antipasti magri, minestre asciutte, brodi e piatti a base di pesce. T.S.: 12°

The Whites

Sauvignon

Straw-yellow with greenish highlights; delicate, very aromatic nose reminiscent of yellow capsicum, peach and sage. Velvety and elegant on the palate, full-bodied. Serve with hors d'oeuvres and vegetable soups, mushrooms, fish dishes with sauce. S.T.: 15°

Pinot bianco

Dark golden yellow, aromas of acacia and honey, with balanced tannin content, it is fruity and pleasantly semi-dry. Serve with light hors d'oeuvres, first courses and soups, fish dishes. S.T.: 12°



Friulano

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, sentore avvolgente. Fine e delicato, con sapore di mandorla più o meno pronunciato a seconda dell'annata, rotondo. Vero vino da tutto pasto, fino alle carni bianche. T.S.: 13°

Malvasia Lo Speciale

La Malvasia Istriana ha un colore giallo paglierino. Profumo aromatico, fresco e fruttato, con finale spiccatamente morbido. Adatto a primi piatti e preparazioni di pesce con gamberi e scampi. T.S.: 12°

The Whites

Friulano

Straw-yellow with greenish highlights, with a pervasive nose. Fine and delicate, with almond flavour that varies in strength according to the growing year, round on the palate. A wine that can be served throughout the meal, including with white meat. S.T.: 13°

Malvasia Lo Speciale

Malvasia Istriana is straw-yellow colour. Aromatic, scent, fresh and fruity, with a particularly soft finish. Suited to pasta and rice dishes and fish dishes with prawns and scampi. S.T.: 12°



BIANCHI DOLCI

Cràtis Verduzzo friulano

Colore ambrato intenso, profumo di miele di acacia, mallo di noce e vaniglia. Dolce e concentrato, dona sentori di frutta secca, fichi, agrumi e caramello. Accompagna bene pâté de foie gras e formaggi fermentati. Ottimo anche per la sola meditazione. T.S.: 13°

Riesling Passito al Vento

Giallo dorato carico, profumi di ananas, pesca, zenzero; avvolgente trama gustativa, dolce, speziata e minerale. Esalta pasticceria e bavaresi alla frutta esotica. T.S.: 12°

Sweet

Cratis Verduzzo friulano

Intense amber in the glass, with scents of acacia honey, walnut skin and vanilla. Sweet and concentrated, it has overtones of dried fruit, figs, citrus fruits and caramel. Well-suited to pâté de foie gras and fermented cheeses. Also excellent for drinking on its own. S.T.: 13°

Riesling Dryed by the Wind

Dark golden yellow, aromas of ananas, peach, ginger: wrapping tasting woof, sweet, spiced and mineral. Excite pastries and jellies with exotic fruits. S.T.: 12°



UVAGGIO

Field Blend

Pomédès Bianco

Uvaggio in prevalenza Pinot Bianco, con piccole quantità di Tocai Friulano e Riesling Renano, è di colore deciso e bouquet molto ampio e profumato. Aromatico e fruttato, finale persistente. Ottimo abbinato a grandi primi piatti o preparazioni complesse di pesce. T.S.: 15°

Pomédès Bianco

A field blend that is mainly Pinot Bianco, with small amounts of Tocai Friulano and Riesling Renano. It is strong in colour and has a very pervasive, fragranced bouquet. Aromatic and fruity, with a lingering finish. Excellent combined with important first courses or elaborate fish dishes. S.T.: 15°



ROSSI CLASSICI

Merlot

Rosso rubino, bouquet pieno e fragrante di frutti di bosco, rose, tabacco. Corpo armonico, sapido, con note di amarena. Ideale per preparazioni in umido di carni bianche e rosse, fritti e formaggi semistagionati. T.S.: 19°

Cabernet Sauvignon

Rosso rubino intenso, di media acidità, sentore leggermente erbaceo, di corpo tondo ed elegante, vanigliato, ben si compenetra ai tannini del rovere, riuscendo così molto aromatico. Suggestivo per arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile, formaggi di pasta dura. T.S.: 19°

Cabernet Franc

Rosso rubino intenso, sentore erbaceo, rustico e penetrante con ricordi di lampone. Evolvendo, modera l'erbaceo con una notevole complessità odorosa. Adatto a piatti di carne, cacciagione e selvaggina. T.S.: 18°

Refosco dal Peduncolo Rosso

Rosso rubino molto intenso, vendemmiato a grande maturità rivela aromaticità spinta, mora e frutti selvatici. Sposa carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. T.S.: 19°

The Reds

Merlot

Ruby red, with a full, fragrant bouquet of wild berries, roses and tobacco. Well-orchestrated, sapid body, notes of black cherry. Ideal for stews of white and red meat, fried foods and semi-aged cheeses. S.T.: 19°

Cabernet Sauvignon

Intense ruby red, medium acidity, with slightly herbaceous overtones; with its rounded, elegant body and vanilla aromas it blends well with the oak tannins, for extremely aromatic results. Recommended for roast white or red meat, fine poultry and hard cheeses. S.T.: 19°

Cabernet Franc

Intense ruby red, with a herbaceous nose that is rustic and penetrating with hints of raspberry. As it opens, the herbaceous scent softens, with remarkable fragrant complexity. Suited to dishes of meat, venison and game. S.T.: 18°

Refosco dal Peduncolo Rosso

Very intense ruby red, harvested with great riping, gives high aromatics, blackberry and wild fruits. Merries read meats, game hunting and aged cheeses. S.T.: 19°



UVAGGIO



Field Blend

Rosso “Scuvo”

Uvaggio in prevalenza Merlot con Refosco dal Peduncolo Rosso, ha un colore rubino intenso, sviluppa aromi composti di frutti rossi e caldi, con spezie. Corpo pieno e ampio che si espande persistente e vellutato. Accompagna carni nobili e selvaggina in preparazioni importanti. T.S.: 20°

Rosso “Scuvo”

Field blend of mainly Merlot with Refosco dal Peduncolo Rosso. It has an intense ruby colour, and develops complex aromas of red fruits and cooked fruit, with spices. Well-rounded, pervasive body which leads to a long, velvety finish. Goes well with fine meats and game in complex dishes. S.T.: 20°



“Quando dalla porta della cantina rivolta verso
il tramonto il sole affoga in bagliori rossi,
è l’ora di bere un buon bicchiere di vino.”

“When the sun, out of the cellar’s door, drowns into
red flashes, it’s time to drink a good glass of wine.”





Spumante Metodo Classico Brut "RS"

Uve intere in pressatura soffice: dopo la decantazione a bassa temperatura il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche inox.

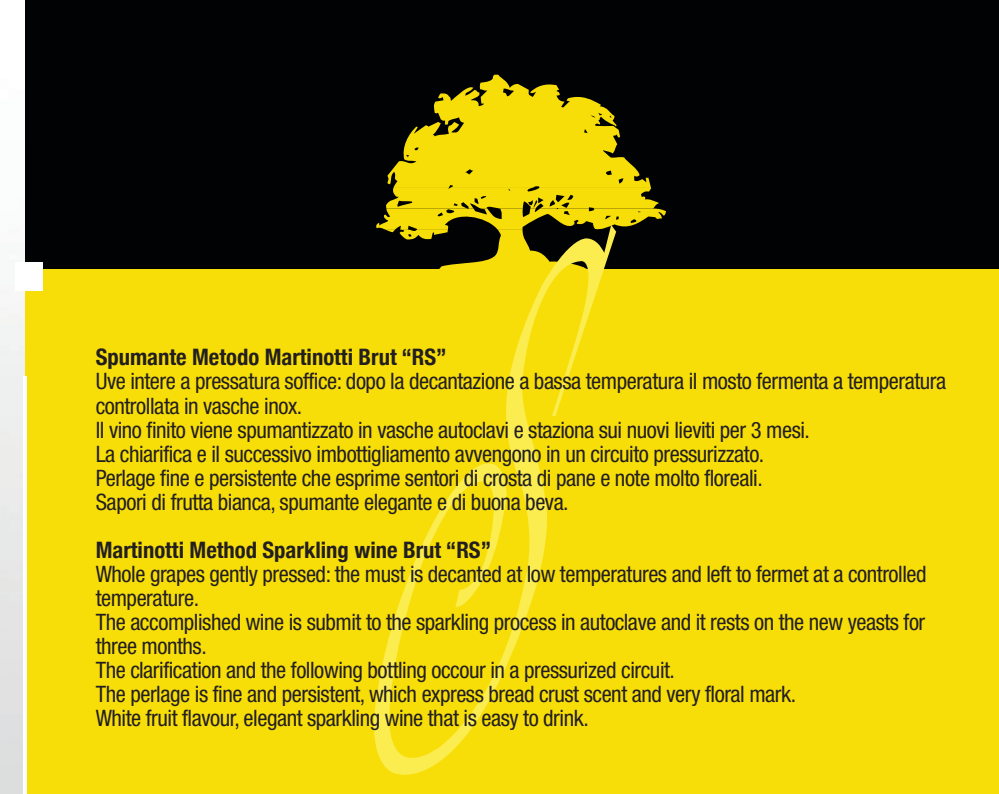
Vengono assemblate due annate, una con maiolettica ed una senza. La rifermentazione in bottiglia avviene con liquer de tirage, seguono 36 mesi di maturazione sui lieviti, quindi degorgement con liquer d'expédition, particolare dosaggio aziendale.

Perlage fine e persistente che esprime sentori di crosta di pane e bruciatura di aromi. Sapori di frutta molto matura, spumante corposo e maschio.

Classic Method Sparkling wine Brut "RS"

Whole grapes gently pressed: the must is decanted at low temperature and left to ferment at a controlled temperature. Two vintages are assembled, one with malolactic and one without. Bottle refermentation takes place with liquer de tirage, followed by 36 months ageing on yeasts, then the degorgement with liquer d'expédition particular farm dosage.

The perlage is fine and persistent which expresses crunchy scents of bread and burned aromas notes. Very ripe fruit flavour, it is a full-bodied and masculine sparkling wine.



Spumante Metodo Martinotti Brut "RS"

Uve intere a pressatura soffice: dopo la decantazione a bassa temperatura il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche inox.

Il vino finito viene spumantizzato in vasche autoclavi e staziona sui nuovi lieviti per 3 mesi.

La chiarifica e il successivo imbottigliamento avvengono in un circuito pressurizzato.

Perlage fine e persistente che esprime sentori di crosta di pane e note molto floreali.

Sapori di frutta bianca, spumante elegante e di buona beva.

Martinotti Method Sparkling wine Brut "RS"

Whole grapes gently pressed: the must is decanted at low temperatures and left to ferment at a controlled temperature.

The accomplished wine is submit to the sparkling process in autoclave and it rests on the new yeasts for three months.

The clarification and the following bottling occur in a pressurized circuit.

The perlage is fine and persistent, which express bread crust scent and very floral mark.

White fruit flavour, elegant sparkling wine that is easy to drink.



Immagini a cura di Paolo Utimpergher e Barbara Baroncelli.



La vendemmia rigorosamente manuale è la migliore garanzia della selezione delle uve migliori eliminando qualsiasi grappolo che ne possa abbassare la qualità.

Meticulous manual harvest guarantees the highest selection of the best grapes, removing every bunch that could reduce the wine quality.



Azienda Agricola Roberto Scubla
Strada di Rocca Bernarda, 22
33040 Ipplis di Premariacco (UD)
Tel. 0432.716258
Fax 0481.99153
www.scubla.com
info@scubla.com
 Azienda Agricola Roberto Scubla