



PITTICCO

PREPOTTO - ITALIA

Serika®



Il “Serika”, nome che rende omaggio a Sergio ed Erika, è un vino di grande personalità, come il **Tazzelenghe** sa essere; in friulano, d'altronde, questo termine significa “taglia-lingua”. In Friuli sono ormai rari gli ettari destinati alla coltivazione di questo autoctono per eccellenza, che dà un vino deciso, adatto ai palati più allenati e che ne apprezzano l'austerità. Il nostro Tazzelenghe viene allevato a **Guyot** con una densità d'impianto di 6.700 ceppi per ettaro, sulla nostra vigna posta su una collina terrazzata esposta a sud-est. Il terreno è un **Flysch di collina** molto ricco dal punto di vista idrico e minerale, da cui otteniamo vini rossi di grande struttura ma allo stesso tempo estremamente fini ed eleganti. La vendemmia, **rigorosamente manuale**, può protrarsi fino alla seconda metà di ottobre. Vinificate dapprima in tini di legno (rovere francese), le uve vengono poi affinate per almeno **18 mesi in barriques e tonneaux francesi**.

*Our “Serika”, whose name pays homage to Sergio and Erika, is a wine with a big personality, as **Tazzelenghe** does best; after all, in Friulian, this word means “tongue-cutter”. In Friuli, it is now rare to see hectares dedicated to the cultivation of this native grape par excellence, which creates an intense wine, ideal for more trained palates that will appreciate its austerity. Our Tazzelenghe is trained using the **Guyot** technique, with a planting density of 6.700 vinestocks per hectare, in our vineyard located on a terraced hillside facing south-east. The soil is a **hillside Flysch**, very rich in water and minerals, from which we obtain red wines with excellent structure, which are at the same time extremely refined and elegant. The harvest, **strictly manual**, can last until the second half of October. The grapes are vinified first in wooden casks (French oak), and then aged for at least **18 months in French barriques or tonneaux**.*




PITTICCO
PREPOTTO - ITALIA
Serika[®]

2019

L'annata 2019

Questa annata - non particolarmente facile - si distingue per l'andamento delle precipitazioni, scarse in inverno e concentrate nel periodo primaverile, prima di cedere a un periodo caldo e asciutto in fase di maturazione. Questa combinazione valorizza particolarmente i suoli di collina, contemporaneamente drenanti e capaci di gestire l'acqua primaverile. Ne risultano vini di grande concentrazione e struttura, ancora una volta grazie alla condizione pedoclimatica del nostro vigneto.

Serika[®] 2019

Un Tazzelenghe di spiccata freschezza che ha completato al meglio la sua lunga maturazione, in condizioni climatiche complesse, sviluppando tannini più morbidi ma pur sempre tipici. Note di liquirizia, genziana e piante aromatiche condite da sentori derivati dal legno.

2019 Vintage

This year - not particularly easy - was characterised by its patterns of rainfall: scarce in winter and concentrated in the spring, before giving way to a hot, dry period in the ripening stage. This combination particularly enhances the hillside soil, which has both good drainage and the capacity to cope with the spring rains. The result is highly concentrated, structured wines, yet again thanks to the pedoclimate of our vineyard.

Serika[®] 2019

A remarkably crisp Tazzelenghe that has made the best of its long ripening period in complex climatic conditions, developing tannins that are softer than usual, but still characteristic. Notes of liquorice, gentian and aromatic herbs, topped off with hints of wood.



Decanter 2021
"Wines of the year"

91 points

Vendemmia	11 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	557
Gradazione alcolica	13,5%
Temperatura di servizio	Servire a 16-18°C in calice ampio
I nostri accompagnamenti	Ideale da abbinare ad arrostiti di carni rosse oppure alla selvaggina. Può offrire ottimi spunti organolettici anche con brasati e goulash.
Harvest	11th October. Manually, in crates.
Bottles produced	557
Alcohol content	13,5%
Serving temperature	Serve at 16-18°C in broad bowled glass
Our pairings	Perfect paired with roast red meats or game. It can also create excellent sensory effects with pot roasts and goulash.


PITTICCO
PREPOTTO - ITALIA
Serika[®]
2018

L'annata 2018

Annata di riferimento per la viticoltura in regione, caratterizzata da un germogliamento tardivo e da una disponibilità idrica ottimale durante l'intera stagione, con precipitazioni periodiche regolari e sanità del vigneto. L'azienda, alla sua prima vendemmia, ha trovato nei vini l'impronta che solo una condizione pedo-climatica ad altissima vocazione - come quella dei vigneti di collina della zona - può dare. Le varietà hanno prodotto uva di altissima qualità, grazie a maturazioni (zuccherina e fenolica) lunghe, portate avanti con temperature ottimali e piogge regolari.

Serika[®] 2018

Il Tazzelenghe portato all'estremo della maturazione, un autoctono difficile che trova il suo habitat ideale nei nostri terreni. Un vino dalla grande acidità e con tannini vigorosi, sorretti dall'alcolicità sviluppata, pronto ad un grande invecchiamento.

2018 Vintage

A benchmark year for viticulture in the region, characterised by late budding and excellent water availability throughout the entire season, with regular rainfall and healthy vineyards. After its very first harvest, the company has found characteristics in its wines that only a highly suited pedoclimate - such as that of the hillside vineyards in the area - can create. The varieties have produced top-quality grapes, thanks to long phenolic and sugar ripening periods, with optimal temperatures and regular rainfall.

Serika[®] 2018

A Tazzelenghe with ripening taken to the extreme; a difficult native grape that finds its ideal habitat in our area. A highly acidic wine with vigorous tannins, supported by its high alcohol content, ready for long ageing.



95 points

falstaff
91/100



2021



2022

Vendemmia	5 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	1.125
Gradazione alcolica	14,5%
Temperatura di servizio	Servire a 16-18°C in calice ampio
I nostri accompagnamenti	Ideale da abbinare ad arrostiti di carni rosse oppure alla selvaggina. Può offrire ottimi spunti organolettici anche con brasati e goulash.
Harvest	5th October. Manually, in crates.
Bottles produced	1.125
Alcohol content	14,5%
Serving temperature	Serve at 16-18°C in broad bowled glass
Our pairings	Perfect paired with roast red meats or game. It can also create excellent sensory effects with pot roasts and goulash.