



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**.*





RISERVA
2020

L'annata 2020

Annata caratterizzata da piovosità media in Friuli anche nelle fasi di maturazione da Agosto a Ottobre, fattore che ha rallentato le maturazioni dei rossi tardivi portando ad avere uve, alla vendemmia, con buoni valori di acidità e alcol potenziale. Annata focalizzata sulla tipicità, dove si esaltano le caratteristiche varietali dei nostri rossi autoctoni.

Serika® 2020 Riserva

Il Tazzelenghe riesce sempre a stupire grazie alla sua rusticità e capacità di adattamento. Anche nel 2020 ha prodotto uva di grande carattere, con un incredibile rapporto zucchero/acido e tannicità tipica, decisa ma piacevole. Il paziente lavoro di affinamento ne esalterà sempre più, nel tempo, le caratteristiche.

2020 Vintage

A vintage characterized by average precipitations in the Friuli region also during the ripening stages from August to October, an impact that has slowed the ripening process of the late red grapes thus achieving, at the time of harvest, good acidity values and alcohol potential. A vintage with emphasis on authenticity, accentuating the characteristics of our native red wine varieties.

Serika® 2020 Riserva

The Tazzelenghe always manages to surprise thanks to its simplicity and adaptability. In 2020 it has once again produced grapes of great character, with an incredible sugar/acidity proportion and typical tannins, intense but pleasant. The patient work of aging will increasingly emphasise these characteristics over time.



| | |
|---------------------------------|---|
| Vendemmia | 12 ottobre. Manuale, in cassetta. |
| Bottiglie prodotte | 1.347 |
| Gradazione alcolica | 14% |
| Temperatura di servizio | Servire a 16-18°C in calice ampio |
| I nostri accompagnamenti | Ideale da abbinare ad arrosti di carni rosse oppure alla selvaggina. Può offrire ottimi spunti organolettici anche con brasati e goulash. |
| Harvest | 12th October. Manually, in crates. |
| Bottles produced | 1.347 |
| Alcohol content | 14% |
| 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. |



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. |