



# Accoglienza tra i filari

**Il Castello di Spessa a Capriva del Friuli, in provincia di Gorizia, fa parte – con l'azienda vinicola La Boatina di Cormons – del gruppo Pali Wines. Intorno a esso si estende una proprietà di 60 ettari, di cui 25 coltivati a vigneto, tutti dislocati nella Doc Collio**

Le origini del Castello di Spessa risalgono al milleduecento, ma dalle testimonianze documentali si evince una storia ancora più antica, fino a un primitivo stanziamento dei Romani nel III secolo d.C. Nel 1987 la tenuta è stata acquistata da Loretto Pali, che gli ha dato nuova vita e ne ha fatto il cuore del complesso d'hotellerie Castello di Spessa Resort, con campo da golf 18 buche, l'Hosteria del Castello, La Tavernetta al Castello Hotel e Ristorante, l'azienda vinicola, la sala congressi Casanova e il wine store. L'ospitalità quindi, è di altissimo livello. Ma senza trascurare l'aspetto vitivinicolo del territorio. I vini a oggi prodotti si dipanano in una gamma variegata, che spazia dal bianco al rosso e strizza l'occhio alla tipicità: Friulano, Ribolla Gialla, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Santarosa Pinot Bianco in barrique, Segrè Sauvignon e, per i rossi, Torriani Merlot, Vigna Rosaris Merlot, Rassauer Cabernet Sauvignon, Casanova Pinot Nero, Conte di Spessa Collio Rosso. Le cantine d'invecchiamento, sintesi perfetta di funzionalità ed estetica, sono visitabili.

## Castello di Spessa

Via Spessa, 1 - Capriva del Friuli (Go)

Tel/Fax: 0481808124

[www.castellodispessa.it](http://www.castellodispessa.it) - [www.paliwines.com](http://www.paliwines.com)



## Castello di Spessa Pinot Bianco Doc Collio

*Prodotto a Capriva del Friuli (Go), il vino (100% Pinot bianco), dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, all'olfatto è ricco e ricorda la frutta matura e tropicale (ananas, melone, banana e mela al forno). Le uve sono vendemmiate a mano nella seconda decade di settembre. Al gusto risulta condito con una nota intrigante di burro, l'entrata in bocca è molto ben bilanciata e il finale è lungo e ben sostenuto. Consigliato l'abbinamento con antipasti leggeri a base di pesce al vapore e pesce di mare, risotti delicati di pesce e piatti di pasta o minestre di verdura. E ancora spaghetti con le triglie, tagliatelle con sogliola allo zafferano, zuppa di frutti di mare con polenta, orata al forno, rombo con patate e zuppa di pesce. Temperatura di servizio: 10°- 12° C. Gradazione alcolica: 14% vol.*