

Azienda Agricola e Agrituristica ai "Dodici"

via dei Mitraglieri n. 21

Loc. Vermegliano

Ronchi dei Legionari

Info fax +390481777762

+393403903928

www.friulitipico.org

Azienda Agricola a conduzione familiare lavora 5 ettari a vigneto e 9 ettari a seminativo che viene coltivata a mais, soia, orzo e orticole varie che vengono vendute in azienda e/o utilizzate nella cucina Agrituristica.

Le granaglie raccolte invece sono destinate per la maggior parte al fabbisogno alimentare e all'ingrasso dei suini che una volta grandi vengono macellati e trasformati in carni e/o salumi come il prosciutto crudo, salame, pancetta, ossocollo, lardo alle erbe, coppa di testa, salsicce e cotecchini vengono appesi in apposite cantine sotterranee all'azienda dove c'è un microclima naturale che aiuta la loro stagionatura.

Poi successivamente vengono venduti in un punto vendita sito in azienda stessa o usati per soddisfare la clientela che frequenta l'agriturismo.

I vini bianchi prodotti sono: Pinot Bianco vinificato in barrique, Malvasia e il Verduzzo Friulano prodotto dall'appassimento delle uve e poi vinificate in barrique, certamente un vino che ha riscontrato un grande successo anche oltre i confini italiani.

I vini rossi come il Cabernet Franc e il Merlot invece sono fermentati in piccole botti di legno e poi passano ad un invecchiamento in bottiglia prima di poter finalmente essere degustati.

Negli ultimi anni abbiamo prodotto il Brut Rosé un vino derivato dalla spremitura di uve a bacca rossa e vinificate in bianco poi successivamente spumantizzate dando così un prodotto giovane e fresco che sicuramente in questi ultimi anni, le bollicine sono sempre più apprezzate. Ultimo prodotto nato della nostra azienda è il succo di uva analcolico, anche questo derivato dalla spremitura di uve Merlot e Franconia poi successivamente pastorizzate senza fermentazione, quindi una bevanda destinata ad un pubblico di bambini ma anche per le persone astemie, adatto anche per aperitivi unendolo allo spumante.

Lo spaccio aziendale è aperto dal Lunedì al Sabato dalle 9,00 alle 12,30 e dalle 16,00 alle 19,00 dove si possono degustare tutti i vini e salumi da noi prodotti e con la possibilità di visitare i laboratori usati per la lavorazione delle carni e le cantine dove vi si stagionano i salumi dalle cantine per la vinificazione sino alla "barricaia" dove si invecchiano i vini. In azienda vi si organizzano degustazioni di cibi e vini con la presenza dell'enologa che in serate a "tema" offre la sua presenza per confrontarsi e passare così una serata diversa in un ambiente sicuramente unico e rilassante in una struttura, vecchia ma avendo subito una ristrutturazione con l'utilizzo della pietra tipica detta zona.

Un angolo di verde con antiche tradizioni nel cuore del Friuli.