




VITICOLTORI

SIN DAL 1927

LUISA

- 
- **Anno fondazione:** 1927
 - **N° ettari:** 80 a vitigno
 - **N° bottiglie prodotte annualmente:** 350.000
 - **Esportazione:** oltre 30%

La famiglia

Una lunga passione familiare, nata oltre 80 anni fa con Francesco Luisa e soli 5 ettari di terreno. Da qui inizia la saga dei Luisa di Corona: due generazioni a confronto che uniscono sapientemente tradizione e costante ricerca nell'innovazione, nel rispetto della materia prima e del terroir. E proprio l'unione della famiglia e questo vortice di entusiasmo, coraggio, lungimiranza hanno portato la Tenuta Luisa a crescere costantemente negli anni.





gli autoctoni

FRIULANO

Varietà delle uve: 100% Friulano.

Elevage: su fecce nobili per 6 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: vino bianco in assoluto più rappresentativo dell'enologia e della viticoltura del Friuli.

Di colore giallo paglierino intenso; presenta aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il caratteristico sentore di mandorla amara. Al gusto rigorosamente secco ma la moderata acidità che lo contraddistingue lo fa sempre apparire rotondo, ampio, vellutato.

Abbinamento: perfetto con formaggi freschi, antipasti o risotti dal sapore delicato.

VERDUZZO

Varietà delle uve: 100% Verduzzo Friulano.

Elevage: su fecce nobili per circa 6 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo dorato; dal caratteristico profumo di miele, fiori di tiglio e di frutta matura. In bocca si può sentire la tannicità unica di questo vino bianco che si fonde con le sue note di amabilità e acidità.

Abbinamento: dessert in genere, pasticceria secca o gubana.

RIBOLLA GIALLA

Varietà delle uve: 100% Ribolla Gialla.

Elevage: su fecce nobili per circa 5 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di gusto caratteristico, asciutto, lievemente citrico. Presenta un bouquet piacevole e delicato con note floreali che ricordano l'acacia.

Abbinamento: vino da aperitivo, da antipasti di pesce e pesci bianchi delicati, ostriche e frutti di mare.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Varietà delle uve: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso.

Elevage: su fecce nobili per circa 8 mesi.

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: fantastico vitigno autoctono friulano, molto diffuso in tutta la regione. Profumo intenso, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica e i frutti di bosco. Sapore deciso, vivace, tipicamente tannico e piacevolmente amarognolo.

Abbinamento: carni grasse, insaccati, formaggi invecchiati.



CHARDONNAY

Varietà delle uve: 100% Chardonnay.

Elevage: su fecce nobili per circa 6 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino intenso. Profumo fragrante e fruttato che ricorda la crosta di pane, la banana e la mela renetta. Al palato molto fine e delicato, con una vena acidula.

Abbinamento: antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e di pesce. Ottimo come aperitivo.

i bianchi

SAUVIGNON

Varietà delle uve: 100% Sauvignon.

Elevage: su fecce nobili per circa 6 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo dorato. Ha un bouquet molto fine e tipico che ricorda la salvia, il peperone, la foglia di pomodoro. Vino di grande struttura e nel contempo dotato di ottima acidità.

Abbinamento: primi piatti elaborati dal gusto deciso, pietanze speziate, frutti di mare e crostacei.

TRAMINER AROMATICO

Varietà delle uve: 100% Traminer Aromatico.

Elevage: su fecce nobili per circa 6 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino carico. Intensamente aromatico con bouquet che ricorda la vaniglia, i fiori di tiglio, la rosa. Sapore persistente e caratteristico.

Abbinamento: antipasti elaborati, frutti di mare, pesce affumicato, formaggi saporiti.

PINOT BIANCO

Varietà delle uve: 100% Pinot Bianco.

Elevage: su fecce nobili per circa 6 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumi eleganti di fiori si sposano con quelli della mela verde e dell'albicocca; si evolve in note che ricordano la frutta matura, la frutta secca e le erbe aromatiche.

Abbinamento: Antipasti, minestre a base di verdure dai forti sapori, piatti a base di pesce, lumache alla "Bouguignonne".

PINOT GRIGIO

Varietà delle uve: 100% Pinot Grigio.

Elevage: su fecce nobili per circa 6 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino carico. Il profumo ricorda la crosta di pane, i fiori di acacia e i frutti tropicali maturi. La vinificazione in bianco, l'assenza quasi totale di anidride solforosa, il controllo della temperatura di fermentazione, lo rendono un vino fruttato, elegante, fresco, completo ed entusiasmante.

Abbinamento: antipasti, prosciutto e formaggi freschi, pesce e carni bianche, uova e minestre di verdure.



MERLOT

Varietà delle uve: 100% Merlot.

Elevage: su fecce nobili per circa 8 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: vitigno cardine della viticoltura friulana per particolarità di carattere e finezza, indotti dalla natura dei terreni e del clima. Il Merlot che si coltiva a Corona è unico nel suo genere. Colore rosso rubino con decise sfumature violacee, leggermente vinoso con sensazioni fruttate di lamponi e piccoli frutti di bosco ed un caratteristico ricordo di viola. Sapore caldo, asciutto, lievemente tannico, gradevole.

Abbinamento: minestre, arrosti di carni bianche o rosse, in particolare coniglio.

i rossi

CABERNET FRANC

Varietà delle uve: 100% Cabernet Franc.

Elevage: su fecce nobili per circa 8 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: fiore all'occhiello della viticoltura di Corona, da sempre oggetto di richiesta vivacissima; terreno e microclima, ma anche una tradizione perpetuata per generazioni di viticoltori, concorrono a dare a questo vino una personalità rara. Rosso rubino intenso, tipicamente erbaceo, acidulo e di corpo.

Abbinamento: piatti saporiti, carni in genere, ottimo con la selvaggina.

CABERNET SAUVIGNON

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon.

Elevage: su fecce nobili per circa 8 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso. Profumo tenue di frutti di bosco, leggermente erbaceo; al palato giustamente tannico, lungo in bocca, armonico.

Abbinamento: carni rosse delicate, umidi, stracotti, brasati.

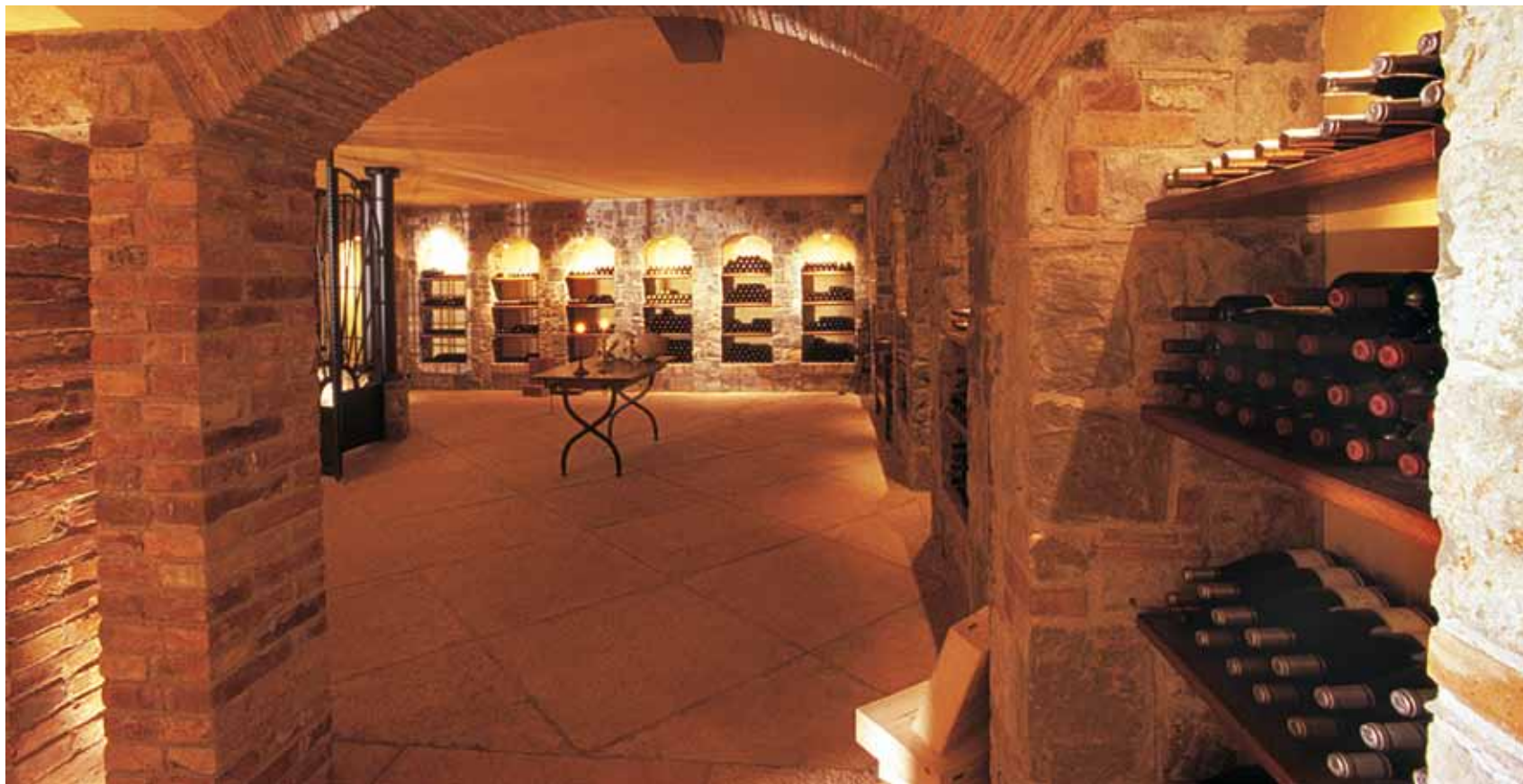
I nostri valori

L'artigianale scrupolosità tramandata da generazione in generazione non lascia nulla al caso e segue la lavorazione dell'uva in tutte le sue fasi con la dedizione e la sapienza che solo un artigiano possiede;

La continuità tra due generazioni, accomunate da un'unica filosofia "Il vino, prima di essere un prodotto, è un'emozione";

La passione che coinvolge non solo noi, ma tutti i nostri collaboratori, perché il lavoro, prima di portare profitto, deve nobilitare e gratificare l'individuo;

La poesia ed il tocco magico che solo la natura ed il rispetto dei suoi tempi sa apportare, perché le grandi annate non sono tutte uguali e proprio questo rende unico il nostro vino.





millesimati

BRUT RIBOLLA GIALLA

Varietà delle uve: 100% Ribolla Gialla

Elevage: sosta su lievito per 2 mesi

Affinamento: in bottiglia per circa 1 mese

Caratteristiche organolettiche: ha spuma ampia e giustamente evanescente, perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino.

All'olfatto ha buona intensità, è fresco e delicato, si riconoscono sentori di frutta matura con ananas e albicocca, accompagnati da delicate note floreali di fiori bianchi. Al gusto offre grande scorrevolezza ed eleganza, l'acidità è presente ed equilibrata, di buona persistenza, con finale asciutto e piacevole.

Abbinamento: perfetto come aperitivo o a tutto pasto in abbinamento al pesce

BRUT ROSÈ

Varietà delle uve: uve rosse autoctone merlot e refosco

Elevage: sosta sui lieviti per 2 mesi

Affinamento: in bottiglia per circa 1 mese

Caratteristiche organolettiche: ha spuma cremosa, giustamente evanescente, dal perlage fine e persistente. Colore rosa tenue. All'olfatto ha buona intensità e complessità, in una parola: elegante. Le note fresche fruttate e floreali di rosa si fondono con un delicato accenno di sottobosco, nel finale si avvertono delicate note di crosta di pane e lievito.

Al gusto offre grande scorrevolezza ed eleganza: palato ricco, complesso con una equilibrata acidità ed una giusta freschezza. Finale asciutto e persistente.

Abbinamento: perfetto come aperitivo o a tutto pasto con il pesce



WHITE E.MOTION

Varietà delle uve: Friulano, Ribolla Gialla, Traminer Aromatico, Chardonnay

Elevage: su fecce nobili per 4 mesi

Affinamento: in bottiglia per 1 mese

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino dorato, conquista per le note floreali e fruttate che ricordano i fiori di tiglio e la mela renetta

Abbinamento: perfetto come aperitivo, si abbina a piatti a base di verdure e di pesce.

RED E.MOTION

Varietà delle uve: Merlot, Cabernet Franc

Elevage: su fecce nobili per 6 mesi

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 2 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con sfumature violacee; al palato conquista per le note fruttate che ricordano i lamponi e piccoli frutti rossi.

Abbinamento: perfetto come aperitivo, si abbina ad antipasti, minestre, carni bianche o rosse.





i ferretti

CABERNET SAUVIGNON

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon.

Elevage: in botti di rovere per circa 12/18 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 2 anni.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso. Profumo leggermente erbaceo con sfumature di lampone e mirtillo, ben strutturato ed equilibrato con tannini nobili alquanto evidenti; rotondità e pienezza straordinaria. È un vino che diventerà grande nel tempo.

Abbinamento: carni rosse, pollame e cacciagione, formaggi a pasta dura.

RÔL

Varietà delle uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso.

Elevage: in botti di rovere per circa 12/18 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 2 anni.

Caratteristiche organolettiche: la lunga macerazione mosto/vinacce consente estrazione d'aromi e sostanze che originano un rosso personalissimo, di grande struttura, ottenuto da uve selezionate. Al primo impatto si presenta subito imponente, fine ed intenso, fruttato e speziato, con sentori di frutti di bosco ed essenze aromatiche. In bocca è rotondo, di notevole spessore, con tannini che gli conferiscono un carattere deciso, senza comunque nuocere alla morbidezza e all'equilibrio. Notevole il finale molto lungo e ricco di sapore.

Abbinamento: carni rosse, sia alla griglia che arrosto, ma anche formaggi lungamente stagionati.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Varietà delle uve: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso.

Elevage: in botti di rovere per circa 12/18 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 2 anni.

Caratteristiche organolettiche: antico vitigno autoctono friulano, molto diffuso in tutta la regione. Colore rosso granato tendente al violaceo, ha profumo intenso e gradevole sentore di mora selvatica e sottobosco.

Sapido, tipicamente tannico e amarognolo, con persistente e piacevole retrogusto. Con un giusto invecchiamento, s'affina e s'ingentilisce. Il vino unisce al carattere varietale una forte identità regionale.

Abbinamento: piatti saporiti con sughi di carne, carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Formaggi stagionati e piccanti.

DESIDERIUM

Varietà delle uve: chardonnay, friulano, sauvignon.

Elevage: su fecce nobili per 8 mesi.

Affinamento: lo chardonnay viene affinato in legno per 8 mesi; dopo l'assemblaggio delle tre varietà, il vino viene affinato in acciaio per 3 mesi e per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: al naso presenta note leggermente vanigliate e agrumate dolci. In bocca risulta strutturato, pieno, armonico con retrogusto persistente.

Abbinamento: ottimo fuori pasto, si abbina con primi piatti a base di verdure, carni bianche e pesci.



jeroboam 3 l, edizione limitata

confezione da 2 e 3 bottiglie in legno laccato bianco



confezione in cartone da 1,2 ,3 bottiglie

Il vigneto

- Forma di allevamento: monocabovolto e guyot
- Densità di impianto: N° 5.000-6.000 piante per ettaro
- Rese: 60-80 quintali per ettaro
- Tipologia di suolo: pianeggianti, con ghiaie miste a calcari decalcificati
- Altitudine: 32 s.l.m.
- Morfologia del terreno: pianeggiante
- Irrigazione: di soccorso
- Tecniche: inerbimento manuale del vigneto
- Interventi pre-vendemmia: defogliatura, diradamento dei grappoli





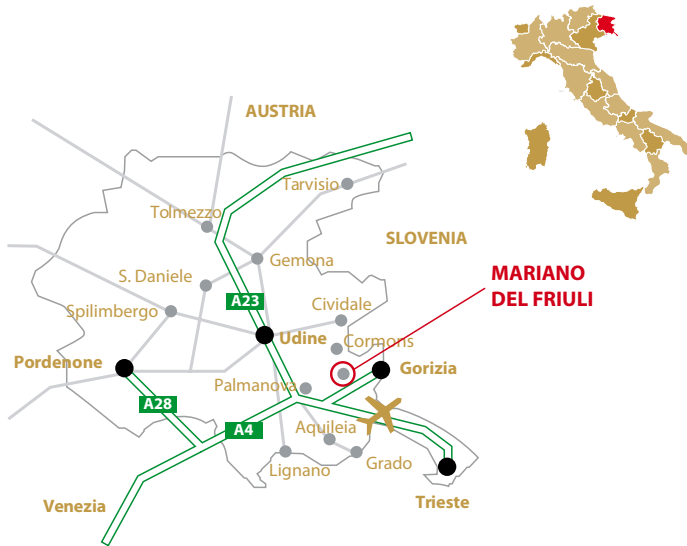
*“Vivere bene è un’arte.
Il lusso è scoprire che gli artisti siamo noi”*

Thierry Paquot



Veniteci a trovare

AZ. AGRICOLA LUISA di Luisa Eddi
via Campo sportivo, 13 - 34070 Mariano del Friuli (Gorizia)
Tel. +39 0481.69680 - Fax +39 0481.69607
info@tenutaluisa.com - www.tenutaluisa.com



In Tenuta Luisa si entra da clienti e si esce da amici...

Lo stile di un'emozione.

TENUTA LUISA

via Campo sportivo, 13 - 34070 Mariano del Friuli (Gorizia)

Tel. +39 0481.69680 - Fax +39 0481.69607

info@tenutaluisa.com - www.tenutaluisa.com