



Fondazione

VILLA RUSSIZ



*Dedicato a*

ELVINE E THEODOR DE LA TOUR, ALLA LORO BELLISSIMA STORIA D'AMORE,  
AI LORO BAMBINI CHE CONTINUANO A CRESCERE NELLA GRANDE CASA DI VILLA RUSSIZ,  
A CHI LAVORA E TANTE ENERGIE DEDICA A FAR BENE DEL BENE,  
A CHI CONTINUA AD APPREZZARE I NOSTRI VINI,  
DELIZIOSI AMBASCIATORI DI UN TERRITORIO UNICO E IRREPETIBILE.

**Fondazione Villa Russiz**



## MILLE RAGIONI PER SCEGLIERE L'ECCELLENZA. PIÙ UNA.

LA STORIA DI VILLA RUSSIZ RACCONTA TANTE STORIE,  
E SONO TUTTE STORIE D'AMORE.

**L'amore profondo dei due fondatori**, la baronessa Elvine Ritter de Záhony e il conte Theodor de La Tour, che sfida e supera le convenzioni del tempo.

**L'amore di Theodor per un luogo e un territorio**, Russiz e il Collio Goriziano, che, esprimendo una straordinaria vocazione naturale per la viticoltura, corrispondono e esaltano l'opera dell'uomo nella produzione di vini dai profumi e sapori impareggiabili.

**L'amore caritatevole per i bambini svantaggiati**, che orienta fin dall'inizio l'opera di Elvine con l'istituzione di strutture di accoglienza e formazione; e che, tutt'oggi, dopo più di un secolo, continua a caratterizzare l'anima e la direzione etica delle attività della Fondazione Villa Russiz.



## LA STORIA

Nel 1868 Elvine Ritter de Zahony, di fede protestante, e Theodor Karl Leopold Anton de la Tour Voivrè, esponente di un'antica e nobile famiglia francese di religione cattolica, si sposano. Agli sposi il padre Giulio Ettore Ritter de Záhony regala il consistente appezzamento terriero di Russiz nel cuore del Collio Goriziano.

Theodor, esperto perito agrario e viticoltore, coglie le potenzialità del territorio particolarmente vocato all'enologia: elabora studi innovativi e metodiche pionieristiche, come l'introduzione di varietà di viti francesi. La leggenda vuole che il conte trasporti le barbatelle in grandi mazzi di fiori da regalare alla moglie.

Theodor riesce a trasformare Villa Russiz in un'azienda vitivinicola all'avanguardia. I suoi vini vengono degustati e apprezzati dai Reali d'Europa e alla corte degli Zar.

Durante la Grande Guerra, Villa Russiz viene trasformata in ospedale militare nel primo retrovia del fronte italiano. Qui opera come crocerossina la contessa Adele Cerruti. Al termine del conflitto, Adele usa il suo prestigio e le sue conoscenze per favorire il passaggio dell'istituto e della tenuta all'Italia, contribuendo alla ricostruzione dell'azienda agricola dopo la distruzione bellica.



Dal 1954 la direzione dell'azienda viene assunta dall'agrotecnico Edino Menotti. Inizia un'opera di ristrutturazione con la collaborazione di tutta la comunità di Capriva del Friuli. Il 28 novembre 1964 Villa Russiz entra a far parte del neonato Consorzio Collio, che, nel 1968, ottiene la DOC.

Nel 1989 viene creata la linea Cru dedicata a Theodor De La Tour. Nel 2002 Gambero Rosso premia il Gräfin de La Tour come Miglior Vino Bianco D'Italia. Nello stesso anno l'azienda riceve la medaglia di Cangrande della Scala al Vintaly quale Azienda Benemerita D'Italia. Da sempre a fianco dei grandi vini internazionali di origine francese promuove i vini autoctoni dei nostri territori e soddisfa i nuovi trend con prodotti semplicemente eleganti di equilibrata bevibilità.

Nel 2010 nasce Les Enfants, un blend fresco, perfetto per l'aperitivo. Nel 2011 viene creato un Sauvignon affinato in barrique. Nasce così la Limited Edition Sauvignon Bleu, solo nelle annate eccezionali. Oltre 300 i premi e i riconoscimenti ottenuti dall'Azienda vitivinicola a livello nazionale e internazionale a dimostrazione dell'alto livello qualitativo dei vini prodotti.

La storia di Villa Russiz è una storia di amore, non solo per la terra e i suoi frutti. Oggi la Fondazione Villa Russiz gestisce il patrimonio immobiliare e agricolo investendo i proventi della gestione nella Casa Famiglia.



## IL TERRITORIO

Il Collio è uno spicchio di Friuli Venezia Giulia all'estremo confine nord-orientale che comprende le colline a nord della provincia di Gorizia, fino al confine con la Slovenia.

Il clima è dolce e temperato, perché il freddo vento del Nord viene mitigato dalle Alpi Giulie e si intreccia con le brezze marine che provengono dal vicino Mare Adriatico: si realizza così una condizione ambientale del tutto particolare, un vero e proprio microclima, che rende questo territorio straordinariamente vocato per la viticoltura.



### *La ponca*

La zona DOC Collio, con i suoi circa 1500 ettari a vigneto, è infatti ormai sinonimo a livello internazionale di eccellenza enoica.

La vera peculiarità del Collio è infatti nella composizione del sottosuolo (denominato “**ponca**”) caratterizzato dalla presenza di un complesso sedimentario particolarmente ricco di minerali - il “Flysch” -, formato da profonde stratificazioni sedimentarie di arenarie e marne d’antica origine eocenica, generate dal sollevamento di fondali marini.

Dotata di un ph molto alto, alcalino, la “ponca” è ricca di carbonato di calcio che funge da collante al sedimento vero e proprio di natura prevalentemente silicea.

Una volta sciolto nel suolo il carbonato di calcio, di facile assorbimento da parte delle radici della vite, influenza la costituzione minerale e organica delle bacche che determina poi le caratteristiche aromatiche dell’uva e la sapidità del vino.

Nella zona DOC Collio le vigne sono coltivate su dolci colline, tra i 100 e i 350 metri d’altitudine: l’ottima esposizione e le escursioni termiche tra il giorno e la notte creano le condizioni ideali per una perfetta maturazione delle uve caratterizzate da aromi intensi.





## I VIGNETI

La tenuta della Fondazione Villa Russiz si estende per 45 ettari di vigneti DOC Collio, adagiati tra morbidi colli e aspri gradoni. Le vigne sono a dimora in posizioni privilegiate, come individuate già dal fondatore Theodor de La Tour.

E oggi l'opera paziente e scrupolosa degli enologi e viticoltori di Villa Russiz risiede in un percorso equilibrato tra salvaguardia e valorizzazione della specificità di eccellenza di ogni singola varietà.

La sapienza del vignaiolo si esalta così nel governare l'esposizione delle superfici vitate, nell'adattare le colture in funzione dell'andamento climatico e microclimatico, nell'imporre un metodo rigoroso di coltivazione con numero massimo di ceppi tra i 4.500 e 6.000: una sapienza che è duro e appassionato mestiere quotidiano, per generare vini DOC Collio e IGT Venezia Giulia, definendo uno standard di alta qualità a livello internazionale.



## I VINI

I vini Villa Russiz sono i testimoni dell'amore.  
Un amore che pervade le vigne, che si riflette  
nella sensibilità e nella competenza delle persone  
che ci lavorano. Sorsi di storia del territorio.

Una ricerca continua di eccellenza che diventa  
in Villa Russiz missione aziendale,  
assumendosi la responsabilità di tradurre nel modo  
più fedele possibile il territorio nel vino,  
per ottenere un prodotto con una piacevolezza  
che affascina sia gli intenditori sia tutti i consumatori  
meno esperti già dal primo sorso.



VINI  
BIANCHI

*Classici*

*Pinot Bianco  
Pinot Grigio  
Chardonnay  
Sauvignon  
Les Enfants*

*Autoctoni*

*Friulano  
Malvasia  
Ribolla Gialla  
Maisha*

*Spumanti*

*Theodoro  
LibeAmour*



## BIANCHI *Classici*

### PINOT BIANCO

#### **Denominazione**

DOC Collio

#### **Uve**

Pinot Bianco

#### **Vinificazione**

Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. Pressatura soffice delle uve intere. Imbottigliato dopo 8-9 mesi dalla vendemmia.

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Giallo paglierino, profumo delicato con nuance di fiori bianchi e di frutti, con notevole fragranza che ricorda la mela golden.

#### **Gastronomia**

Perfetto per piatti di pesce semplici, antipasti di pece crudo, preparazioni di molluschi e conchiglie in bianco, primi piatti leggeri come minestre, risotti e pasta con sughi delicati. Molto apprezzato come aperitivo.



## BIANCHI *Classici*

### PINOT GRIGIO

#### **Denominazione**

DOC Collio

#### **Uve**

Pinot Grigio

#### **Vinificazione**

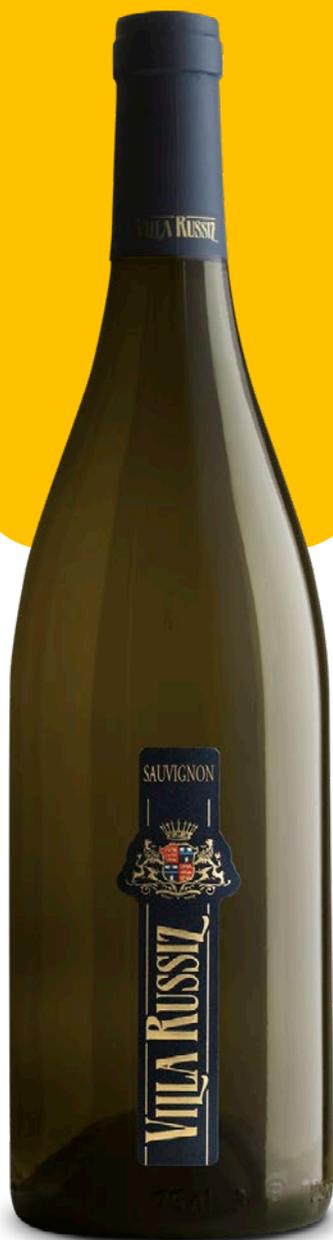
Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. Pressatura soffice delle uve intere. Imbottigliato dopo 8-9 mesi dalla vendemmia.

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Giallo paglierino, fine ed elegante, fruttato e complesso, assume nel tempo un largo bouquet di frutta: la pesca e la pera, in primis. Emergono note di fiori di campo.

#### **Gastronomia**

Vino ideale a tutto pasto per pietanze di pesce, tonno e salmone crudo, antipasti di crostacei, primi piatti leggeri con sughi non elaborati. Insostituibile con i Cjarsons della Carnia. Molto apprezzato come aperitivo.



## BIANCHI *Classici*

### SAUVIGNON

#### **Denominazione**

DOC Collio

#### **Uve**

Sauvignon

#### **Vinificazione**

Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. Pressatura soffice delle uve intere. Imbottigliato dopo 8-9 mesi dalla vendemmia.

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo molto aromatico e delicato. Ricorda la frutta fresca esotica come l'ananas, ma anche la pesca e la salvia. Vino dal sapore elegante e vellutato, dalla buona corposità e bevibilità.

#### **Gastronomia**

Accompagna ottimamente la pasta con freschi sughi di verdure e gazpacho, piatti a base di pesce come boreto alla gradese, carpacci di polipo o tonno, piatti complessi con crostacei, formaggi. È ottimo in abbinamento a tutti i piatti della cucina vegetariana ed è un valido compagno di quella etnica.



## BIANCHI *Classici*

### CHARDONNAY

#### **Denominazione**

DOC Collio

#### **Uve**

Chardonnay

#### **Vinificazione**

Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. Pressatura soffice delle uve intere. Imbottigliato dopo 8-9 mesi dalla vendemmia.

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Giallo paglierino, profumi delicati con sfumature di crosta di pane, leggermente fruttato, sentori di mela golden; ben equilibrato in bocca.

#### **Gastronomia**

Ottimo vino da aperitivo, si abbina perfettamente a primi piatti di pesce, alle minestre, alle portate a base di carni bianche, ai crostacei e ai molluschi, ai formaggi, specie se poco stagionati.



## BIANCHI *Classici*

### LES ENFANTS

#### **Denominazione**

IGT della VENEZIA GIULIA

#### **Uve**

Pinot Grigio, Chardonnay e Sauvignon

#### **Vinificazione**

Vendemmia fatta a mano. Uve intere adagiate nella pressa pneumatica. Dopo un primo travaso il mosto viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. I vini vengono assemblati a fine fermentazione e a 8-9 mesi dalla vendemmia viene imbottigliato.

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Il Pinot Grigio conferisce l'aroma fruttato di albicocca e pera, Chardonnay leggermente fruttato aggiunge sentori di mela golden; ed infine il Sauvignon completa il bouquet finemente, lasciando note di pesca bianca a fine degustazione.

#### **Gastronomia**

Adatto per aperitivo, esalta la frittura di pesce e si accompagna degnamente alle minestre e ai brodi, superlativo con i piatti semplici a base di pesce.



## BIANCHI *Autoctoni*

### FRIULANO

**Denominazione**  
DOC Collio

**Uve**  
Friulano

#### **Vinificazione**

Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. Pressatura soffice delle uve intere. Imbottigliato dopo 8-9 mesi dalla vendemmia.

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal gusto deciso e rotondo, con tipico sapore di mandorla e fiori di camomilla, emergono note di fiori di campo. Tenore di acidità leggermente inferiore agli altri vini.

#### **Gastronomia**

Ideale l'abbinamento col Prosciutto di S. Daniele, splendida la sua vocazione sui vegetali, in particolare con le primizie primaverili: asparagi, ortica, luppolo, silene da impiegarsi in risotti e frittate. Si abbina molto bene anche con i crostacei: cicale, gamberetti, scampi e aragoste perché ha la giusta mineralità per esaltarne il sapore.



## BIANCHI *Autoctoni*

## MALVASIA

**Denominazione**  
DOC Collio

**Uve**  
Malvasia Istriana

### **Vinificazione**

Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. Pressatura soffice delle uve intere. Imbottigliato dopo 8-9 mesi dalla vendemmia.

### **Caratteristiche Organolettiche**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, bouquet ampio, aromatico; emergono i fiori bianchi e le note speziate: il pepe rosa e nero “la fa da padrone”. All’assaggio la mineralità è incredibile.

### **Gastronomia**

Ideale l’abbinamento con i funghi sia declinati in antipasti, sia in primi piatti di pasta o zuppa, si sposa perfettamente con la Regina di San Daniele e i piatti con formaggi particolari, ad esempio gli gnocchi di zucca con la ricotta affumicata.



## BIANCHI *Autoctoni*

### RIBOLLA GIALLA

#### **Denominazione**

DOC Collio

#### **Uve**

Ribolla Gialla

#### **Vinificazione**

Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. Diraspatura e macerazione a freddo della durata di 1-2 giorni. Imbottigliato dopo 8-9 mesi dalla vendemmia.

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli; ha un bouquet piacevole e suadente, ricorda il bosco, l'acacia ed il rovere.

#### **Gastronomia**

Si accompagna magnificamente con le frittiture di pesce, con le verdure pastellate e gli sformati, con i formaggi saporiti e con i piatti a base di pesce con pomodoro.



## BIANCHI *Autoctoni*

### MAISHA COLLIO BIANCO DA UVE AUTOCTONE

#### **Denominazione**

DOC Collio

#### **Uve**

Malvasia, Friulano, Ribolla Gialla

#### **Vinificazione**

Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. Pressatura soffice delle uve intere.

Imbottigliato dopo 8-9 mesi dalla vendemmia.

Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Giallo paglierino, corposo e avvolgente, con tipico sapore di mandorla, di erbe di campo, salvia e menta, rotondo, con sensazioni di acidità bilanciata e profonda.

#### **Gastronomia**

Perfetto l'abbinamento con il Prosciutto di S. Daniele, si sposa anche con le erbe primaverili come il luppolo, i bruscardoli, il silene declinate in primi piatti o frittate. Adatto anche ai crostacei perché ha la giusta mineralità per esaltarne il sapore.



## BIANCHI *Spumanti*

### THEODORO “BRUT NATURE”

#### **Denominazione**

V.S.Q. Metodo Classico

#### **Uve**

Chardonnay

#### **Vinificazione**

Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte ad una soffice e breve pressatura, estraendo esclusivamente il mosto fiore. Segue l'inoculo della fermentazione alcolica. Al termine della fermentazione il vino viene travasato e lasciato in affinamento in serbatoi di acciaio fino alla primavera.

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Color giallo paglierino di buona intensità con un perlage fine ed estremamente persistente. Note decise di crosta di pane, fieno e frutta che spaziano dalla polpa bianca alle fragranze esotiche. Il gusto è secco e delicatamente acido, con una struttura importante ma armonica.

#### **Gastronomia**

La sua eleganza lo rende adatto ad ogni brindisi per i momenti importanti.

Ottimo in abbinamento con i crudi di pesce e primi piatti speziati.

Stupisce con la frutta fresca acida.



## BIANCHI *Spumanti*

### *LibeAmour* BRUT METODO CHARMAT

#### **Denominazione**

V.S.Q. Ribolla Gialla

#### **Uve**

Ribolla Gialla

#### **Vinificazione**

Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte ad una breve macerazione a freddo della durata di circa 10 ore. Segue la pressatura e successivo inoculo della fermentazione alcolica. Al termine della fermentazione il vino viene travasato e lasciato in affinamento per alcuni mesi in serbatoi di acciaio fino alla presa di spuma.

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Vino elegante e vibrante. Color giallo paglierino luminoso con una spuma fine ed abbondante. Profumo delicato e pulito che ricorda il glicine, i fiori bianchi e sentori tropicali. In bocca è fresco di acidità con un ottimo bilanciamento della parte zuccherina.

Il finale è persistente e piacevole.

#### **Gastronomia**

La sua freschezza armoniosa lo rende un vino adatto a molti momenti della giornata. Dall'aperitivo alla cena si dimostra perfetta nell'accostamento di piatti di pesce anche crudo.



VINI  
ROSSI

*Merlot*  
*Cabernet Sauvignon*  
*Pinot Nero*  
*Les Enfants*



**ROSSI**

## MERLOT

**Denominazione**  
DOC Collio

Uve  
Merlot

### **Vinificazione**

Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione. Acino viene separato dal raspo. Fermentazione e macerazione circa 15 giorni.

Dopo la svinatura il vino viene fatto maturare per circa 12-15 mesi in botticelle di rovere. Assemblato in vasche di acciaio e successivamente lasciato in bottiglia per 5 mesi.

### **Caratteristiche Organolettiche**

Colore rosso rubino, profumo e sapore leggermente erbaceo con note di tabacco, struttura complessa e morbida, di grande equilibrio. Nel tempo si affina notevolmente e sviluppa un grande bouquet.

### **Gastronomia**

Si adatta bene agli arrostiti di carni bianche come il galletto e rosse come il roastbeef, ideale per i bolliti anche della tradizione, e per le carni in umido.



**ROSSI**

## CABERNET SAUVIGNON

### **Denominazione**

DOC Collio

### **Uve**

Cabernet Sauvignon

### **Vinificazione**

Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione. Acino viene separato dal raspo. Fermentazione e macerazione circa 15 giorni.

Dopo la svinatura il vino viene fatto maturare per circa 12-15 mesi in botticelle di rovere. Assemblato in vasche di acciaio e successivamente lasciato in bottiglia per 5 mesi.

### **Caratteristiche Organolettiche**

Colore rosso rubino intenso, ricco di acidità e di tannino. Speziato da giovane, da vecchio si affina notevolmente e diventa elegante, intenso e di gran stoffa.

### **Gastronomia**

Barbecue e carni alla brace, filetto di maiale con salsa alla frutta (prugne e mele), primi piatti con sughi ricchi e corposi.



ROSSI

## PINOT NERO

### Denominazione

DOC Collio

### Uve

Pinot Nero

### Vinificazione

Vendemmia fatta a mano, le uve vengono separate dal raspo, poi lasciate fermentare e quindi macerare per circa 15 giorni; dopo la svinatura, il vino viene fatto maturare per 12 mesi in botticelle di rovere, poi per 3 mesi in bottiglia.

### Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso non molto intenso, ha profumo di lampone da giovane e si affina con l'invecchiamento assumendo caratteristiche aristocratiche.

### Gastronomia

Piatti etnici della cucina cinese con zenzero e pepe di Sichuan, piatti della cucina indiana ricca di spezie, piatti con peperoncino e salumi stagionati.



ROSSI

## LES ENFANTS

**Denominazione**  
IGT della VENEZIA GIULIA

**Uve**  
Composto da Merlot e Cabernet Sauvignon

**Vinificazione**  
Le uve vengono interamente raccolte a mano. In breve tempo giungono in cantina dove l'acino viene separato dal raspo, poi lasciate fermentare e quindi macerare per circa 15 giorni. Dopo la svinatura, parte del vino viene fatto maturare in piccole botti di rovere francese da 225 lt.  
I vini vengono assemblati a fine fermentazione.

**Caratteristiche Organolettiche**  
Sentori fruttati, speziati e piacevolmente erbacei: sono queste le caratteristiche dei tre vitigni Merlot e Cabernet Sauvignon.  
Il tutto sostenuto da una grande piacevolezza dell'assaggio.

**Gastronomia**  
Taglieri di insaccati anche di selvaggina. Ideale per tartare e carpacci di manzo, insostituibile per il pollo allo spiedo.

A photograph of a wine cellar with rows of wooden barrels on both sides, receding into the distance under a stone archway. In the center, a dark silhouette of a wine bottle is overlaid, containing white text. The lighting is warm and focused on the barrels.

VINI  
CRU

*Sauvignon Bleu*  
*Sauvignon De La Tour*  
*Gräfin De La Tour*  
*Défi De La Tour*  
*Graf De La Tour*



CRU

## SAUVIGNON BLEU

### **Denominazione**

DOC Collio

### **Uve**

Sauvignon

### **Vinificazione**

Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano nelle ore più fresche del mattino e immediatamente conferite alla cantina, dove vengono spremute intere. Fermentazione e affinamento avvengono in botti di rovere, per un totale di 18 mesi. Assemblaggio in vasca d'acciaio, per almeno 4 mesi, per poi essere imbottigliato. Affinamento in bottiglia di 8 mesi circa.

### **Caratteristiche Organolettiche**

Al naso elegante e vibrante con i sentori tipici del Sauvignon Blanc: pesca a pasta bianca, fiori bianchi e foglia di pomodoro. Grande mineralità, freschezza e sapidità ben coordinati dall'uso sapiente del legno che esalta le caratteristiche varietali lasciando in bocca sapori e sensazioni molto persistenti dopo l'assaggio.

### **Gastronomia**

Sushi, piatti complessi con pesci grassi come tonno e salmone, baccalà.



CRU

## SAUVIGNON DE LA TOUR

### **Denominazione**

DOC Collio

### **Uve**

Sauvignon

### **Vinificazione**

Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. Pressatura soffice delle uve intere. Imbottigliato dopo 9 mesi dalla vendemmia.

### **Caratteristiche Organolettiche**

Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, con profumi molto intensi e delicati che ricordano la pesca a pasta bianca, il sambuco, il pompelmo, il frutto della passione e la frutta esotica in generale. Vino caratterizzato dal grande corpo, ma nello stesso tempo elegante e vellutato.

Si adatta perfettamente a lunghi invecchiamenti.

### **Gastronomia**

Accompagna ottimamente gli antipasti, i risotti con erbe aromatiche come lo scolpito e i bruscandoli, i primi piatti dal gusto deciso e aromatico, i piatti complessi e ricchi a base di pesce, i crostacei in preparazioni saporite, il baccalà.



CRU

## GRÄFIN DE LA TOUR

### **Denominazione**

DOC Collio

### **Uve**

Chardonnay

### **Vinificazione**

Le uve interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione, nelle ore più fresche della mattinata. Pressatura soffice delle uve intere. Botticelle di rovere da 225 e 500 lt per circa 12 mesi, quindi assemblato in vasche di acciaio inox, dove affina per un altro anno e conclude con altri 12 mesi in bottiglia.

### **Caratteristiche Organolettiche**

Colore giallo leggermente dorato con riflessi gialli, profumo intenso di mela matura, di vaniglia e di agrumi ben integrati fra di loro e con una complessità in bocca molto decisa ed equilibrata.

### **Gastronomia**

Ottimo come aperitivo in abbinamento a formaggi pregiati di media stagionatura e salumi molto profumati, perfetto per primi piatti ben strutturati, zuppe corpose anche con frutti di mare, ideale con raffinate carni bianche in tagli pregiati anche alla griglia, si sposa anche con il pesce.



CRU

## DÉFI DE LA TOUR

### **Denominazione**

DOC Collio

### **Uve**

Cabernet Sauvignon

### **Vinificazione**

Le uve interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione. Acino viene separato dal raspo. Fermentazione e macerazione circa 20 giorni. Dopo la svinatura il vino viene fatto maturare per circa 35-36 mesi in botticelle di rovere francese, poi 10 mesi in bottiglia.

### **Caratteristiche Organolettiche**

Colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo. Al naso si percepisce il pepe nero e note evolute che ricordano l'inchiostro. Al gusto è caratterizzato da ampie spezie con aromi corrispondenti di grande intensità.

Ricco di tannini nobili e morbidi.

### **Gastronomia**

Perfetto con tagli pregiati alla brace, cacciagione e selvaggina, tartufo. Un vino importante, ideale per essere degustato anche come vino da meditazione.



CRU

## GRAF DE LA TOUR

### Denominazione

DOC Collio

Uve

Merlot

### Vinificazione

Le uve interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione. Acino separato dal raspo. Fermentazione e macerazione circa 20 giorni. Dopo la svinatura il vino viene fatto maturare per circa 24 mesi in piccole botticelle di rovere da 225 lt, poi assemblato in vasche di acciaio e successivamente lasciato in bottiglia per 10 mesi.

### Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino intenso. Questo Merlot offre un bouquet ampio che spazia dalla frutta rossa (ribes e ciliegie) al cioccolato fondente, al tabacco, con una leggera vena erbacea nobile. Al palato è ampio, volume avvolgente e di grande intensità. Ricco di tannini nobili e morbidi.

### Gastronomia

Perfetto con gli arrostiti di carni bianche nobili e rosse di tagli pregiati, si sposa con la cacciagione e la selvaggina.  
Ottimo come vino da meditazione abbinato al cioccolato amaro al 70%.



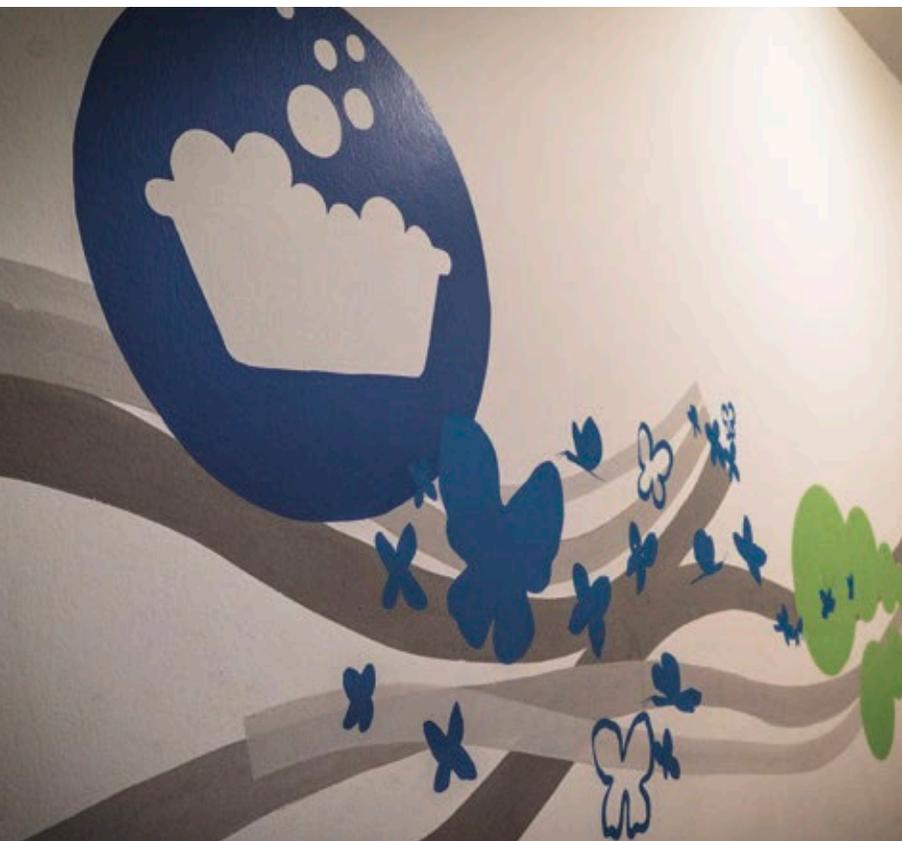
## LA CASA FAMIGLIA

La Fondazione Villa Russiz accoglie minori in difficoltà nella Casa Elvine.

L'accoglienza di tipo familiare e la proposta formativa hanno come punto di partenza la situazione concreta dei Minori ospiti e lo sviluppo del loro progetto educativo in accordo con i Servizi Sociali Territoriali di Base o le Aziende Sanitarie competenti.

Un'opera iniziata nel 1894, Elvine che fonda Russiz, **una scuola evangelica a favore dei più poveri**, ammettendo anche le **bambine cattoliche**, in tempi in cui la scuola elementare era solo maschile. La profonda dedizione personale di Elvine viene riconosciuta negli anni successivi, che vedono l'ampliamento delle attività scolastiche, sociali e assistenziali: un asilo fröbeliano, una scuola serale, una di musica ed un gabinetto di lettura.

Alla morte di Elvine nel 1916, nel pieno imperversare della Grande Guerra, Villa Russiz diventa lazzaretto e ospedale militare nel primo retrovia del fronte italiano. Qui opera come crocerossina la **contessa Adele Cerruti**, che assume ben presto questo luogo come propria grande missione di vita: contribuendo in modo decisivo, da una parte, alla ricostruzione dell'azienda agricola dopo la distruzione bellica; e, dall'altra, raccogliendo e portando avanti tutta l'eredità morale e l'opera caritatevole di Elvine.



Il 21 febbraio 1926, infatti, le volontà testamentarie di Elvine vengono riconosciute dal Regno d'Italia e Villa Russiz viene eletta Ente Morale, con approvazione, nel 1928, dello statuto dell'orfanotrofo "Regina Margherita" La contessa Adele Cerruti dirigerà con grande dedizione fino alla sua morte, nel 1945, meritandone l'intitolazione come Istituto Orfane di guerra "A. Cerruti".

Il 25 giugno 1974 da Ente Morale diviene I.P.A.B (Istituto Pubblico di Assistenza e Beneficenza) con il nome di Istituto "A. Cerruti - Villa Russiz" e dal 2009 Villa Russiz acquista la configurazione giuridica di Fondazione senza scopo di lucro; ma al di là di ogni denominazione formale, nella sua storia non si sono mai registrate interruzioni all'opera di accoglienza, assistenza ed educazione ai bambini meno fortunati.

Un'opera che dal 2012 si concretizza nella realizzazione della nuova Casa Famiglia – "Casa Elvine" – una splendida struttura di oltre 500 metri quadrati che ospita 16 minori. Attrezzata di ogni comfort, ha sapazia dedicati sia alle attività formative sia a quelle ludico ricreative.



Fondazione

# VILLA RUSSIZ

FONDAZIONE VILLA RUSSIZ

Via Russiz, 4/6

I-34070 - Capriva del Friuli

Gorizia - Italy

Ph. +39 0481.80047 - Fax +39 0481.809657

[villarussiz@villarussiz.it](mailto:villarussiz@villarussiz.it)

[www.villarussiz.it](http://www.villarussiz.it)