

COMPANY PROFILE

# WELDAN

VINAIOLI IN FRIULI





L'AZIENDA WELDAN

LA STORIA

IL TERRITORIO

IL BIOLOGICO PER NOI

LA PRODUZIONE

IL BRAND MR BIO

I VINI MR BIO

IL TEAM

CERTIFICAZIONI





L'AZIENDA WELDAN

## WELDAN: LA SOSTENIBILITÀ PASSA ATTRAVERSO LA TECNOLOGIA

Da anni lavoriamo alla ricerca del migliore modo per gestire i nostri terreni. Siamo nati da un piccolo appezzamento e attraverso lo studio abbiamo sempre seguito la nostra curiosità verso il mondo esterno.

Siamo così arrivati a confrontarci con colleghi da tutto il mondo e a scegliere, negli anni, soluzioni sempre più sostenibili per l'ambiente e altamente tecnologiche per un monitoraggio preciso dei vigneti.

**25.000**

ore di lavoro all'anno

**200 ANNI**

storia familiare agricola

**1000 KM**

di filari di uve biologiche

**38000 HL**

capacità di cantina





LA STORIA

## OLTRE 200 ANNI DI STORIA FAMILIARE

Siamo agricoltori da generazioni, abbiamo conosciuto l'evolvere del tempo e delle lavorazioni e negli anni abbiamo raggiunto il punto in cui siamo ora.

Agiamo controllando in modo preciso i nostri vigneti attraverso tecnologie IOT che permettono di valutare lo stato di benessere della pianta e del terreno, monitoriamo l'ambiente circostante e ci serviamo di queste rilevazioni per intervenire.

Abbiamo scelto di affiancare la statistica e la precisione alla nostra valutazione personale data da anni di lavoro a diretto contatto con le piante. Siamo così giunti ad un risultato per noi naturale: il biologico.





IL TERRITORIO

## IL NOSTRO VINO PARTE DAL NOSTRO TERRITORIO

Abbracciamo diverse zone della regione e i vigneti di famiglia si estendono dal mare alle zone collinari risalendo il fiume Tagliamento. Arriviamo fino alla zona dei Colli Orientali nei comuni di Spessa di Cividale e Manzano.

Il nostro obiettivo è portare a conoscenza del consumatore le diverse sfumature del nostro territorio regionale, racchiuse tutte in un calice di vino biologico.

**53 ha**  
pianura friulana  
e fiume Tagliamento

**172 ha**  
Palazzolo dello Stella

**15 ha**  
Colli Orientali del Friuli

**240 ha**  
Ettari totali





IL TERRITORIO

## LA ZONA COLLINARE

I vigneti si estendono tra i comuni di Manzano (10ha) e Cividale del Friuli, nella frazione di Spessa (5ha).

Qui il terreno è notoriamente chiamato “Ponca”, termine locale con il quale si è soliti definire il Flysch, un tipo di suolo costituito da un impasto di marna e arenaria stratificatesi nel corso dei millenni. È un terreno ideale per la viticoltura di collina, si sgretola velocemente a causa degli agenti atmosferici formando piccoli frammenti e scaglie che col passare del tempo si frantumano ulteriormente assumendo un colore giallastro fino a fondersi con le argille. La natura alcalina e ricca di carbonato di calcio del terreno, unitamente alle forti escursioni termiche, conferisce ai vini sapidità e mineralità.

L'esposizione a sud e ovest permette un corretto irraggiamento solare e una notevole influenza delle correnti marine. Clima abbastanza secco con precipitazioni abbondanti. In quest'area i vigneti hanno un'età media di 30 anni, i più vecchi raggiungono anche i 60 anni di età. I sistemi di allevamento scelti sono guyot e doppio capovolto, che garantiscono una migliore gestione delle gemme e dei grappoli, permettendo una corretta maturazione dell'uva.

Le varietà coltivate sono in prevalenza Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Grigio, e Riesling per le uve a bacca bianca, Merlot, Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso e Cabernet Franc tra le uve a bacca rossa.

La vendemmia si svolge a metà settembre: i vigneti più vecchi vengono lavorati a mano, mentre la restante parte con l'impiego delle macchine.





IL TERRITORIO

## LE GRAVE DEL FRIULI

Circa 35 ha di vigneto si estendono in un'ampia zona tra le provincie di Udine e Pordenone, nel territorio delle Grave del Friuli. Quest'area si è formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento, che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo.

L'intera area è formata da terreno di origine alluvionale, grossolano più a monte e più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso. Il terreno, caratterizzato da una ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

Vigneti di Glera, Pinot Grigio e Traminer Aromatico, con un'età media di 15-20 anni allevati in prevalenza a cortina semplice che garantisce un adeguato rapporto tra apparato fogliare e grappoli.

La vendemmia in questi vigneti si svolge meccanicamente a partire da fine agosto.





IL TERRITORIO

## PALAZZOLO DELLO STELLA

La principale estensione di 172 ha si trova a Piancada, frazione di Palazzolo dello Stella a soli 2km dal mare.

Siamo nel pieno della cosiddetta Bassa Pianura Friulana che si estende in un'area compresa tra il fiume Livenza (a ovest) e l'Isonzo (a est) e tra la linea delle risorgive e il mare. Il clima e la conformazione dei terreni rendono quest'area ricchissima d'acqua caratterizzandola, in modo determinante, sia dal punto di vista ambientale che culturale.

Il sottosuolo limoso, argilloso ed impermeabile, unitamente ad una grande quantità d'acqua e alla scarsa pendenza del terreno, hanno reso per secoli queste terre tendenzialmente stagnanti e poco adatte all'agricoltura. Grazie alle imponenti operazioni di bonifica iniziate nei primi anni del XX secolo l'area oggi è riccamente coltivata e adatta anche alla coltivazione della vite, che trova nella fertilità e salinità del terreno una caratteristica fondamentale per l'aromaticità dei vini.

Qui troviamo i nostri vigneti più giovani, con un'età media di 8 anni. Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla, Müller-Thurgau e Glera tra le uve a bacca bianca e il Pinot Nero come uva a bacca rossa, utilizzato per la produzione del Prosecco DOC Rosé. I sistemi di allevamento scelti sono cordone speronato e guyot, che consentono una migliore gestione delle gemme e dei grappoli, permettendo una corretta maturazione dell'uva.

I vigneti vengono vendemmiati con l'impiego delle macchine per tutto il mese di settembre.







IL BIOLOGICO

## TI SPIEGHIAMO COSA VUOL DIRE PER NOI BIOLOGICO

Biologico non significa soltanto assenza di intervento chimico in vigneto ma anche controllo preciso e puntuale delle fasi della lavorazione. Utilizziamo soltanto principi attivi di origine naturale, come rame, zolfo e olio essenziale di arancio. Attraverso la confusione sessuale controlliamo la popolazione degli insetti indesiderati.

Ci serviamo di centraline meteo per controllare in tempo reale le condizioni climatiche e monitorare temperatura e umidità nei nostri vigneti. Macchine irroratrici eliminano la deriva\*, sistemi innovativi stimolano la pianta all'autodifesa per ridurre l'impatto ambientale.

Svolgiamo periodicamente mappature fogliari georeferenziate per conoscere lo stato vegetativo della pianta, la carenza di acqua o sostanze nutritive. Elaboriamo i dati e definiamo da remoto le operazioni da eseguire in campo.

\* La deriva è la quantità di miscela che viene dispersa al di fuori dell'area oggetto del trattamento



LA PRODUZIONE

## I NUMERI PARLANO PER NOI

Una cantina cresciuta nel tempo, conforme alle nostre esigenze. Il freddo è il nostro migliore alleato per mantenere intatti i profumi caratteristici dei vitigni e continuamente cerchiamo le modalità migliori per esaltare l'essenza delle uve che raccogliamo.

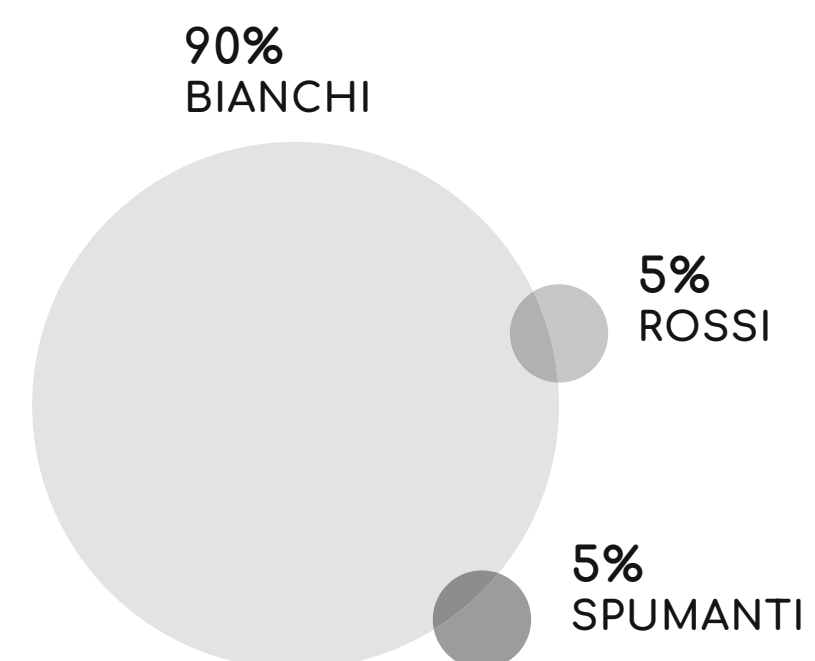
Amiamo sperimentare: una sezione della cantina è riservata a vinificazioni in tonneau, barriques, anfore o vasche in cemento.

**40.000**  
ettoltri lavorati

**1.700 hl**  
capacità di spumantizzazione

**90%**  
vini bianchi

**550 HL**  
stoccati in legno





IL BRAND MR BIO

## LA NATURA È LA NOSTRA MIGLIORE TECNOLOGIA

Mr Bio nasce per rappresentare in un marchio l'essenza del nostro lavoro. Il logo rappresenta il fondamento della nostra azienda: la M rappresenta i filari dei vigneti; la R l'uomo che li lavora e se ne prende cura.

L'uno senza l'altro non riuscirebbero a portare avanti il progetto che stiamo costruendo e sviluppando con passione in questi anni. Siamo il biologico-tecnologico, la ricerca che ha portato a perfezionare il modo di lavorare e concepire la viticoltura per avere un prodotto sano e di qualità con il minimo impatto ambientale.





## I VINI MR BIO

Semplicità, fierezza e rispetto sono i segni distintivi che ho imparato da queste terre. Le ritroverete nei vini Mr Bio per poter condividere con chi li assaggia tutta l'autenticità del territorio friulano.



Prosecco DOC  
Spumante EXTRA DRY



Prosecco DOC  
Spumante BRUT



Prosecco Rosé DOC  
Spumante BRUT



Ribolla Gialla  
Spumante EXTRA BRUT



Cuvée  
Spumante BRUT



Müller Thurgau  
Spumante EXTRA DRY



Miss Bio  
Spumante EXTRA BRUT



Ribolla Gialla  
frizzante



Pinot Grigio  
DOC Friuli



Friulano  
DOC Friuli



Ribolla Gialla  
IGT Venezia Giulia



Sauvignon  
DOC Friuli



Traminer Aromatico  
IGT Trevenezie



Merlot  
DOC Friuli



Refosco Dal Peduncolo Rosso  
DOC Friuli



Cabernet Franc  
DOC Friuli



## LA FORZA DELLA NOSTRA SQUADRA

Un team dinamico e giovane, amante della scoperta e della ricerca. Il comparto viticolo, la cantina e il settore commerciale si confrontano quotidianamente e si mettono in discussione. Interazione e confronto sono il motore che stimola la crescita del nostro progetto.

Con un occhio attento al mercato per creare ciò che ci contraddistingue, perché i dettagli fanno la differenza.





CERTIFICAZIONI

## QUALITÀ CERTIFICATA

Prestiamo attenzione all'ambiente: un buon prodotto deriva solo da una terra sana e da materie prime di alta qualità. Per la produzione dei nostri vini biologici gli interventi di mantenimento in vigna sono mirati. La nostra presenza è quindi fondamentale e costante.

Abbiamo ottenuto la certificazione VeganOK per tutti i vini Mr Bio, vogliamo che tutti i nostri clienti possano brindare senza rinunciare al piacere di un calice di vino di qualità.







WELDAN

VINAIOLI IN FRIULI

WELDAN VINAIOLI IN FRIULI

di Bagnarol Elia e Figli s.s.

Viale San Giovanni, 88/3

33078 San Vito al Tagliamento (PN) - Italia

P. IVA 01343840938

info@weldan.it - +39 0434 833750