

**Guida Vini d'Italia de L’Espresso 2025**

**Miglior vino bianco d’Italia è il Collio DOC Fosarin 2022,**

**che si conferma campione della cantina friulana Ronco dei Tassi**

Il **Miglior vino bianco d’Italia** è il **Fosarin 2022**, l’eccellente Collio Bianco DOC dell’azienda vinicola **Ronco dei Tassi** di **Cormòns,** fra le più conosciute ed apprezzate del Friuli Venezia Giulia: a decretarlo è la **Guida Vini d'Italia de L’Espresso 2025** curata da **Luca Gardini**, che ha selezionatoi 1000 vini italiani più interessanti per offrire un panorama esaustivo delle eccellenze della penisola. Il Fosarin 2022 si è aggiudicato l'ambito riconoscimento in quanto “***Assemblaggio esemplare da vigneto unico che riesce nell’impresa di rappresentare impagabilmente la vocazione di un territorio.”***

La premiazione è avvenuta al teatro Arcimboldi di Milano. A ritirare il premio è stato **Enrico Coser**, con la sua famiglia proprietario di Ronco dei Tassi. “Sono onorato e grato di ricevere questo premio che ci dà entusiasmo ed energia per proseguire al meglio nei nostri obbiettivi - ha detto emozionato davanti ad una platea di un migliaio di persone -La nostra azienda nata 35 anni fa dai miei genitori ed oggi portata avanti da me e mio fratello Matteo, da sempre è volta alla ricerca della qualità con l'obbiettivo di portare nel bicchiere la nostra sfumatura legata all'identità del nostro splendido territorio, il Collio, estremamente vocato per i vini bianchi.”

Nella Guida ai Vini d'Italia sono quasi 5000 i vini degustati da Luca Gardini, che ne ha così selezionati 1000 secondo i criteri: **pulizia, riconoscibilità, rigore stilistico, identità, bevibilità, filosofia aziendale, affidabilità aziendale e costanza nel tempo**. Il **Fosarin** è una cuvée **a base di Friulano, Malvasia** (due tra i più interessanti vini autoctoni friulani) **e Pinot Bianco.** Un vino che non teme il tempo e che si affina con raffinatezza negli anni. Pluripremiato e apprezzatissimo sia in Italia che all’estero, è un vino storico ed iconico per Ronco dei Tassi, dato che è stato il primo vigneto acquistato dalla famiglia Coser e la prima annata di produzione è stata il 1990. Di colore giallo paglierino, al naso è delicato, fine ed elegante. Fresco e fruttato da giovane, dopo il secondo anno di vita diventa complesso, ampio e speziato. In bocca è morbido, armonico, pieno, con una buona complessità legata alle tre varietà che lo compongono. La sua gradazione alcolica è di 13,5%. A 180 metri sul livello del mare, sul monte Quarin che domina Cormòns, il **vigneto di 2,5 ettari** da cui provengono le sue uve ha il terreno formato da marne arenarie di origine eocenica e **le viti hanno un’età media di 55 anni**. Le uve vengono raccolte manualmente nella seconda decade di settembre. L’affinamento fino all’imbottigliamento (nel dicembre dell’anno successivo) avviene in serbatoi d’acciaio per il Friulano e la Malvasia e in piccole botti di rovere per il Pinot Bianco. La versione 2022 è maturata per 10 mesi in barrique.

**Ronco dei Tassi, viticultura ecosostenibile**

**Ronco dei Tassi**, portabandiera della migliore enologia del Friuli Venezia Giulia, è una delle storiche e più apprezzate cantine del **Collio**, la più pregiata zona vinicola di questa regione del Nord Est d’Italia. Fondata nel 1989 da **Fabio** (noto enologo, consulente di importanti aziende) **e Daniela Coser**, a cui si sono affiancati i figli **Enrico e Matteo**, si sviluppa oggi su una superficie di **50 ettari, di cui 23 coltivati a vigneto**. Questo virtuoso rapporto fra bosco e superficie vitata, coltivata con tecniche estremamente rispettose dell’ambiente, consente di sviluppare una viticultura ecosostenibile, a cui i Coser tengono assolutamente, a tutela dei loro consumatori e a garanzia di un futuro per il loro splendido territorio, che contribuiscono a preservare. Il nome dell’azienda deriva da due sue peculiarità: il fatto che i vigneti sono disposti su terrazzamenti chiamati appunti “ ronchi” e che qui vivono delle colonie di tassi che, quando l’uva è matura, sono ghiotti dei grappoli più dolci : un segnale che è il momento giusto per iniziare a raccoglierla.

**Ronco dei Tassi**

Località Montona 19, Cormòns (GO) - Tel. +39 048160155 - www.roncodeitassi.it - info@roncodeitassi.it

**Ufficio Stampa - AGORÀ di Marina Tagliaferri**Tel. +39 048162385 - www.studio-agora.it - agora@studio-agora.it