

Zorzettig Filosofia

La storia vitivinicola della famiglia Zorzettig ha inizio nel 1874, quando le prime vigne vennero radicate sulle colline orientali del Friuli, dando forma a un progetto familiare che, attraverso le generazioni, ha unito cultura del vino, identità territoriale e responsabilità verso la terra.

Oggi l'azienda è guidata da Annalisa Zorzettig, che interpreta questa eredità con uno sguardo contemporaneo e una sensibilità profondamente radicata nel territorio. La sua visione prende forma in una regione dalla geografia unica, dove le Alpi Giulie e il Mare Adriatico disegnano un vero e proprio anfiteatro naturale che protegge le colline orientali del Friuli e ne definisce lo stile dei vini: freschezza, precisione aromatica e una spiccata impronta minerale.

Questa vocazione viticola affonda le proprie radici in una tradizione codificata già dagli antichi Romani oltre duemila anni fa, quando queste colline vennero riconosciute come luogo privilegiato per la coltivazione della vite, grazie all'esposizione, alla ventilazione naturale e alla straordinaria qualità dei suoli.

Il cuore dell'azienda pulsa sulle colline di Spessa di Cividale, nei Colli Orientali del Friuli, un'area caratterizzata da un terroir distintivo e da un microclima ideale per la viticoltura. Qui il suolo è dominato dalla ponca, una formazione geologica di marne e arenarie di origine eocenica, tipica di queste colline, che svolge un ruolo centrale nell'equilibrio del vigneto. La sua struttura consente al terreno di trattenere l'acqua nei periodi più siccitosi e, allo stesso tempo, di favorire il drenaggio quando le piogge sono abbondanti, creando una naturale regolazione idrica a beneficio della vite. La ponca contribuisce inoltre alla vitalità del suolo e alla presenza di sostanza organica, sostenendo un equilibrio vegeto-produttivo armonico. In cantina, questo si traduce in vini dal profilo minerale riconoscibile, caratterizzati da tensione, profondità e precisione espressiva, tratti distintivi dello stile dei Colli Orientali del Friuli.

In questo contesto, la visione di Zorzettig si fonda su valori essenziali: rispetto per l'ambiente, tradizioni e cultura friulana, considerati pilastri di un percorso di crescita coerente e responsabile. Il vino è inteso come piacere e come dono, frutto della generosità della natura, della cura dell'uomo e della sapienza artigianale, capace di creare convivialità, relazioni ed emozioni, e insieme un bene prezioso da preservare.

Lo sguardo rivolto al futuro si riflette anche nella figura di Leonie, nipote di Annalisa e nuova generazione della famiglia Zorzettig, che fin dall'infanzia osserva il ciclo della vite attraverso le stagioni e vive la vendemmia come un momento di partecipazione e continuità familiare.

La cantina opera in una terra di confine, a pochi passi dalla Slovenia e non lontano da Austria e Croazia, in uno spazio che nei secoli si è affermato come uno straordinario melting-pot di culture. Le diverse influenze — dai Romani ai Celti, dai Longobardi alla Serenissima Repubblica di Venezia, fino alle impronte francesi e austro-ungariche — hanno stratificato saperi, stili e sensibilità che ancora oggi definiscono il carattere del territorio. È da questo incontro continuo tra popoli e tradizioni che prende forma l'identità friulana, espressa non solo nella sua cultura, ma anche nella sua lingua, patrimonio vivo e distintivo del Friuli. In questo contesto, il vino diventa strumento di dialogo tra mondi, veicolo di memoria e contemporaneità, capace di costruire ponti tra storie, persone e generazioni.

La bellezza del paesaggio circostante è considerata un valore essenziale, così come l'estetica in tutte le sue forme: natura, musica, arte e il semplice gesto di condividere un calice di vino nella quiete del vigneto.

Produrre vini con personalità sugli antichi suoli delle colline di Cividale — modellati dalla natura in milioni di anni e favoriti da un microclima distintivo — significa adottare un approccio meticoloso, pianta per pianta, dal germoglio alla vendemmia. A questo segue un lavoro di cantina improntato sull'equilibrio, sul rispetto dei vitigni e sull'integrità dei processi di vinificazione e affinamento.

Zorzettig Company Profile

La forza di Zorzettig risiede in una gestione attenta del vigneto, unita a pratiche responsabili dal punto di vista ambientale: il recupero dei corsi d'acqua, la tutela dei boschi circostanti, la conservazione dei versanti collinari e un approccio viticolo in contrasto con i metodi di agricoltura intensiva degli ultimi decenni.

La biodiversità è preservata in modo naturale attraverso il mantenimento dei boschi che circondano i vigneti, veri e propri regolatori di clima, umidità e ventilazione. Negli ultimi anni sono stati reintrodotti ulivi e specie spontanee da frutto, quasi scomparse in Friuli a favore della vite. Questo progetto, sviluppato con l'agronomo aziendale, ha previsto la creazione di "infrastrutture ecologiche" volte a ristabilire una biodiversità funzionale, favorendo gli insetti utili e riducendo la presenza di parassiti, con una conseguente diminuzione dell'uso di trattamenti fitosanitari.

Da molti anni l'azienda evita l'impiego di diserbanti e adotta il sovescio nei vigneti, supportato dall'uso di attrezzature agricole a basso impatto ambientale.

Dal 2016, Zorzettig aderisce al SQNPI – Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata, un progetto che promuove pratiche agricole sostenibili attraverso protocolli rigorosi, con l'obiettivo di ridurre al minimo l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi e migliorare la tutela ambientale, la qualità e la sicurezza del prodotto.

A questo impegno si affianca un'ulteriore visione di sostenibilità che si esprime in pratiche agronomiche orientate alla vitalità del suolo e all'equilibrio dell'ecosistema. L'azienda adotta il sovescio come pratica green di concimazione naturale e di areazione dei suoli, favorendo la fertilità biologica, la struttura del terreno e una gestione responsabile delle risorse senza ricorso a interventi chimici invasivi. Parallelamente, sono state sviluppate piattaforme ecologiche attraverso la piantumazione di varietà autoctone di alberi da frutto oggi rare o in via di scomparsa, con un duplice obiettivo: preservare il patrimonio storico e genetico del territorio e creare habitat funzionali per la fauna utile. Queste aree favoriscono il lavoro degli insetti benefici, naturali antagonisti dei parassiti dannosi, contribuendo a una gestione ampiamente sostenibile dei vigneti e alla salvaguardia delle zone boschive dedicate che circondano e proteggono le parcelle vitate.

La sostenibilità e la cura della biodiversità sono valori che l'azienda si impegna a trasmettere alle generazioni future.

Aree e Produzione

Colli di Spessa – Sant'Anna

Questi vigneti formano un anfiteatro naturale attorno al cuore dell'azienda: le strutture di vinificazione, la storica cantina di affinamento risalente al **1780**, la casa padronale con il tradizionale *fogolâr* e la sede amministrativa. Qui si coltivano vitigni autoctoni a bacca bianca e rossa, tra cui spiccano varietà simbolo del territorio come **Picolit**, **Friulano** e **Sauvignon**, accanto a selezioni di uve a bacca rossa. L'esposizione a Sud-Sud-Est e le marcate escursioni termiche favoriscono maturazioni equilibrate. I suoli di *ponca*, composti da marne e arenarie, caratterizzano l'espressione minerale dei vini.

Ipplis – Case Sparse

Questi vigneti collinari confinano con un'area boschiva e circondano il Relais La Collina. Sui terrazzamenti storici (*giropoggio*) prosperano viti tra i 50 e i 110 anni di età. Qui trovano spazio soprattutto vitigni autoctoni a bacca bianca, in particolare varietà longeve come la Malvasia. Il suolo di *ponca* con presenza di ferro contribuisce alla complessità e alla spiccata mineralità dei vini.

Prepotto – Colline di Novacuzzo

Zorzettig Company Profile

Situati in prossimità del confine e influenzati dal fiume Judrio, questi vigneti ospitano viti con oltre 80 anni di età, ideali per la coltivazione di vitigni autoctoni a bacca rossa. Accanto a Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso e Pignolo, l'area custodisce anche vigneti storici di Tocai Friulano e Sauvignon, che beneficiano del clima ventilato, influenzato dalle Prealpi Giulie e dalla vicinanza dell'Adriatico. Le ampie escursioni termiche esaltano il profilo aromatico delle uve, mentre i suoli marnosi di *ponca* conferiscono struttura e profondità ai vini.

Premariacco – Casali Pasch

Quest'area ospita una casa colonica storica e un'antica cantina. Qui si coltivano sia varietà a bacca bianca sia a bacca rossa, tra cui Pinot Grigio, Cabernet e altri vitigni internazionali. Le brezze provenienti dall'Adriatico e i suoli di *ponca* a tessitura sciolta favoriscono freschezza, drenaggio ottimale e una chiara impronta minerale.

I Vini

Zorzettig Tenaci; il volto contemporaneo del Friuli

Questa linea rappresenta l'anima classica dell'azienda, con una gamma di vini profondamente legati all'identità territoriale. Tra i bianchi spiccano Friulano, Ribolla Gialla e Verduzzo; tra i rossi emergono Refosco e Schioppettino, espressioni emblematiche della tradizione locale.

Le varietà internazionali come Pinot Grigio, Sauvignon, Pinot Nero, Cabernet Franc e Merlot trovano in queste colline condizioni ideali per esprimere un profilo distintivo e coerente con il carattere friulano.

Le etichette sono attraversate da un'onda di colore che si sviluppa liberamente da una bottiglia all'altra, a simboleggiare l'evoluzione continua del vino, l'incontro tra la montagna ed il mare, e la sua natura spontanea e creativa.

MYÒ; patrimonio e fascino dalle Colline Orientali

La linea MYÒ nasce dalla selezione delle viti più antiche e caratteriali, come espressione autentica della Friuli Colli Orientali DOC. I vigneti di origine sono concepiti come santuari di biodiversità, in equilibrio con l'ecosistema.

Il nome MYÒ deriva dalla prima ballata friulana trascritta a Cividale nel 1380, un canto che celebra la generosità della terra e il legame emotivo con il paesaggio. Questo riferimento storico e culturale ispira l'intero progetto di viticoltura sostenibile dell'azienda.

I vini MYÒ rappresentano l'espressione più prestigiosa e identitaria di Zorzettig: tensione e vitalità si uniscono a eleganza e finezza, offrendo una lettura profonda e autentica del territorio.

Ogni etichetta è contraddistinta da un simbolo animale o naturale che richiama la biodiversità friulana, un territorio che in meno di 80 chilometri passa dalle Alpi al Mare Adriatico, attraversando colline, pianure e lagune.

La Cantina Zorzettig; una nuova casa per il vino, la natura e le persone

Il progetto più recente è la costruzione della nuova cantina, avviata nel 2020 e prevista per il completamento entro la Primavera 2026. La struttura è concepita come un luogo che unisce produzione, accoglienza e racconto del territorio, integrando le tecnologie enologiche più moderne con una gestione lineare e rigorosa dei processi, improntata al rispetto delle varietà, all'integrità dello stile e alla precisione operativa in ogni fase della filiera.

Zorzettig Company Profile

Il percorso dell'uva è organizzato in un flusso continuo e funzionale: dall'arrivo in cantina alla vinificazione, dall'affinamento all'imbottigliamento, fino all'accoglienza e alla degustazione. La logistica interna è progettata per garantire movimenti chiari, tempi controllati e tracciabilità puntuale, a supporto di una lavorazione accurata e coerente con gli standard qualitativi dell'azienda.

La cantina è pensata al tempo stesso come ambiente di lavoro pratico e come spazio di accoglienza, apertura e dialogo: un luogo in cui gli ospiti sono invitati a entrare in contatto diretto con il mondo Zorzettig, a scoprire i vini, il territorio e a vivere un autentico ritorno "a casa", fatto di condivisione, ascolto e relazione.

Al centro dell'area di ospitalità si trova il tradizionale *fogolâr*, simbolo della casa friulana e della convivialità, a sottolineare il dialogo costante tra innovazione e tradizione.

L'architettura dialoga con il paesaggio circostante, valorizzando materiali, colori e geometrie che riflettono l'identità del Friuli. Il progetto privilegia l'efficienza energetica, la riduzione dell'impatto ambientale e l'utilizzo di materiali locali, durevoli e riciclabili.

Sostenibilità e Cura Ambientale

La nuova cantina Zorzettig è concepita come un sistema integrato in cui architettura, tecnologia e paesaggio collaborano per ridurre l'impatto ambientale e valorizzare le risorse naturali. Il progetto è orientato verso un modello di autosufficienza energetica e di riduzione dell'impronta climatica, con l'obiettivo di operare in un'ottica di carbon footprint negativa, grazie all'uso di fonti rinnovabili, all'efficienza dei processi e alla capacità del sistema agricolo e paesaggistico di assorbire e compensare le emissioni.

Un ruolo centrale è svolto dalla gestione dell'acqua: la cantina è dotata di impianti di depurazione e riutilizzo delle acque, che permettono di recuperare e reimpiegare le risorse idriche nei cicli non produttivi e nelle operazioni di servizio, riducendo in modo significativo il prelievo da fonti esterne.

La progettazione degli spazi tiene conto anche del comfort termico e del risparmio energetico. Le murature ad intercapedine e la circolazione naturale dell'aria sono studiate per favorire un controllo passivo delle temperature interne, contribuendo al riscaldamento e al raffrescamento degli ambienti senza ricorrere in modo intensivo a sistemi meccanici. Questo approccio consente di mantenere condizioni ottimali per la vinificazione, l'affinamento e l'accoglienza, nel rispetto dell'equilibrio energetico complessivo della struttura.

La gestione dei rifiuti è organizzata in modo strutturato e responsabile, con la raccolta differenziata dei sottoprodotti della lavorazione (raspi, vinacce) e dei materiali di scarto (vetro, carta, cartone, plastica, legno e altri imballaggi), e il conferimento presso centri autorizzati per il riciclo e il riutilizzo.

Questo insieme di soluzioni riflette la volontà di Zorzettig di costruire una cantina che non sia solo luogo di produzione, ma anche manifesto concreto di sostenibilità, in cui vino, architettura e paesaggio dialogano per generare valore ambientale, culturale e sociale nel lungo periodo.

Vitigni Autoctoni e Internazionali; autenticità radicata nella tradizione

I vitigni autoctoni rappresentano il legame più profondo con la storia e l'identità del territorio, mentre le varietà internazionali, interpretate attraverso una sensibilità friulana, completano il patrimonio vitivinicolo regionale.

L'obiettivo è comunicare il valore di ogni varietà con un linguaggio contemporaneo, capace di coinvolgere, attraverso narrazioni autentiche, chiare ed emotivamente accessibili.

Ispirazione

Proprio come in vigna, la crescita è guidata dalla curiosità: dalla capacità di porsi domande, trovare risposte e generare nuove prospettive.

La comunicazione del vino segue lo stesso principio: ascoltare il contesto, comprendere il pubblico e promuovere i vini come ambasciatori di un territorio, attraverso un dialogo aperto, rispettoso e in continua evoluzione con persone, luoghi e tempo.

Zorzettig Philosophy

The winemaking history of the Zorzettig family began in 1874, when the first vineyards were rooted in the eastern hills of Friuli, giving shape to a family project that, across generations, has united wine culture, territorial identity, and responsibility toward the land.

Today, the estate is led by Annalisa Zorzettig, who interprets this heritage with a contemporary vision and a sensibility deeply anchored in the territory. Her perspective takes form in a region with a unique geography, where the Julian Alps and the Adriatic Sea create a true natural amphitheater that shelters the eastern hills of Friuli and defines the style of its wines: freshness, aromatic precision, and a distinctive mineral imprint.

This viticultural vocation is rooted in a tradition already codified by the ancient Romans more than two thousand years ago, when these hills were recognized as a privileged place for vine cultivation thanks to their exposure, natural ventilation, and the extraordinary quality of their soils.

The heart of the estate beats in the hills of Spessa di Cividale, in the Colli Orientali del Friuli, an area defined by a distinctive terroir and an ideal microclimate for viticulture. Here, the soil is dominated by ponca, a geological formation of marls and sandstones of Eocene origin, typical of these hills, which plays a central role in the vineyard's natural balance. Its structure allows the soil to retain water during drier periods while also promoting drainage when rainfall is abundant, creating a natural system of water regulation that benefits the vine. Ponca also contributes to soil vitality and the presence of organic matter, supporting a harmonious vegetative and productive balance. In the cellar, this translates into wines with a recognizable mineral profile, marked by tension, depth, and expressive precision—hallmarks of the Colli Orientali del Friuli style.

Within this context, Zorzettig's vision is founded on essential values: respect for the environment, Friulian traditions, and culture, considered the pillars of a coherent and responsible path of growth. Wine is understood as both pleasure and gift, born of nature's generosity, human care, and artisanal knowledge, capable of creating conviviality, relationships, and emotions, and at the same time a precious asset to be preserved.

Looking to the future is also reflected in the figure of Leonie, Annalisa's granddaughter and the new generation of the Zorzettig family, who from an early age has observed the vine's cycle through the seasons and experiences the harvest as a moment of participation and family continuity.

The winery operates in a borderland, just steps from Slovenia and not far from Austria and Croatia, in a space that over the centuries has emerged as an extraordinary melting pot of cultures. The many influences—from the Romans and Celts, to the Lombards, the Serenissima Republic of Venice, and later French and Austro-Hungarian imprints—have layered knowledge, styles, and sensibilities that still define the character of the territory today. It is from this continuous encounter between peoples and traditions that Friulian identity takes shape, expressed not only in its culture but also in its language, a living and distinctive heritage of Friuli. In this context, wine becomes a tool for dialogue between worlds, a vehicle of memory and contemporaneity, capable of building bridges between stories, people, and generations.

The beauty of the surrounding landscape is regarded as an essential value, as is aesthetics in all its forms: nature, music, art, and the simple act of sharing a glass of wine in the quiet of the vineyard.

Producing wines with personality on the ancient soils of the hills of Cividale—shaped by nature over millions of years and supported by a distinctive microclimate—means adopting a meticulous, plant-by-plant approach, from budbreak to harvest. This is followed by cellar work focused on balance, respect for grape varieties, and the integrity of vinification and aging processes.

Zorzettig Company Profile

Zorzettig's strength lies in attentive vineyard management combined with environmentally responsible practices: the restoration of waterways, the protection of surrounding woodlands, the preservation of hillside slopes, and a viticultural approach that contrasts with the intensive farming methods of recent decades.

Biodiversity is preserved naturally through the maintenance of the woodlands that surround the vineyards, which act as natural regulators of climate, humidity, and airflow. In recent years, olive trees and native wild fruit species—almost lost in Friuli in favor of the vine—have been reintroduced. This project, developed with the estate agronomist, has included the creation of “ecological infrastructures” designed to restore functional biodiversity, encouraging beneficial insects and reducing the presence of harmful pests, thereby decreasing the need for plant protection treatments.

For many years, the estate has avoided the use of herbicides and has adopted green manure (cover cropping) in its vineyards, supported by the use of low-impact, sustainable farming equipment.

Since 2016, Zorzettig has been part of the SQNPI – National Quality System for Integrated Production, a program that promotes sustainable agricultural practices through strict protocols aimed at minimizing the use of synthetic chemical substances and improving environmental protection, product quality, and safety.

Alongside this commitment, a further vision of sustainability is expressed through agronomic practices focused on soil vitality and ecosystem balance. The estate uses green manure as a natural, environmentally friendly practice for soil fertilization and aeration, enhancing biological fertility, soil structure, and responsible resource management without resorting to invasive chemical interventions. At the same time, ecological platforms have been developed through the planting of native fruit tree varieties that are now rare or at risk of disappearing, with a dual objective: preserving the historical and genetic heritage of the territory and creating functional habitats for beneficial wildlife. These areas encourage the work of beneficial insects, natural antagonists of harmful pests, contributing to a broadly sustainable vineyard management approach and to the safeguarding of dedicated woodland areas that surround and protect the vineyard parcels.

Sustainability and the care of biodiversity are values that the estate is committed to passing on to future generations.

Areas and Production

Colli di Spessa – Sant'Anna

These vineyards form a natural amphitheater around the heart of the estate: the winemaking facilities, the historic aging cellar dating back to 1780, the manor house with its traditional *fogolâr*, and the administrative headquarters. Here, both native white and red grape varieties are cultivated, including emblematic local grapes such as Picolit, Friulano, and Sauvignon, alongside selected red varieties. The south–south-east exposure and marked day–night temperature variations favor balanced ripening. The ponca soils, composed of marls and sandstones, define the wines' mineral expression.

Ipplis – Case Sparse

These hillside vineyards border a wooded area and surround Relais La Collina. On historic terraced slopes (*giropoggio*), vines aged between 50 and 110 years thrive. The focus here is primarily on native white grape varieties, especially long-lived grapes such as Malvasia. The ponca soil, with its iron-rich components, enhances the wines' complexity and pronounced minerality.

Zorzettig Company Profile

Prepotto – Hills of Novacuzzo

Located near the border and influenced by the Judrio River, these vineyards host vines over 80 years old, ideal for the cultivation of native red grape varieties. Alongside Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, and Pignolo, the area also preserves historic vineyards of Tocai Friulano and Sauvignon. The ventilated climate, shaped by the Julian Prealps and the nearby Adriatic Sea, combined with wide temperature variations, enhances the aromatic profile of the grapes, while the marl-rich ponca soils lend structure and depth to the wines.

Premariacco – Casali Pasch

This area is home to a historic farmhouse and an ancient cellar. Both white and red grape varieties are cultivated here, including Pinot Grigio, Cabernet, and other international cultivars. Breezes from the Adriatic and the loose-textured ponca soils promote freshness, optimal drainage, and a clear mineral imprint.

The Wines

Zorzettig Tenacious; the Contemporary Face of Friuli

This line represents the classic soul of the estate, offering a range of wines deeply rooted in territorial identity. Among the whites stand out Friulano, Ribolla Gialla, and Verduzzo; among the reds emerge Refosco and Schioppettino, emblematic expressions of local tradition.

International varieties such as Pinot Grigio, Sauvignon, Pinot Noir, Cabernet Franc, and Merlot find ideal conditions in these hills to express a distinctive profile that remains true to the Friulian character.

The labels are crossed by a wave of color that flows freely from one bottle to the next, symbolizing the continuous evolution of wine, the meeting of mountain and sea, and its spontaneous and creative nature.

MYÒ – Heritage and Charm from the Eastern Hills

The MYÒ line is born from the selection of the oldest and most characterful vines, as an authentic expression of the Friuli Colli Orientali DOC. The source vineyards are conceived as biodiversity sanctuaries, in balance with the ecosystem.

The name MYÒ comes from the first Friulian ballad ever transcribed in Cividale in 1380, a song celebrating the generosity of the land and the emotional bond with the landscape. This historical and cultural reference inspires the estate's entire sustainable viticulture project.

MYÒ wines represent the most prestigious and identity-driven expression of Zorzettig: tension and vitality unite with elegance and finesse, offering a deep and authentic interpretation of the territory.

Each label is marked by an animal or natural symbol that recalls Friulian biodiversity, a territory that in less than 80 kilometers stretches from the Alps to the Adriatic Sea, passing through hills, plains, and lagoons.

The Zorzettig Winery; a New Home for Wine, Nature, and People

The most recent project is the construction of the new winery, launched in 2020 and scheduled for completion by Spring 2026. The structure is conceived as a place that unites production, hospitality, and the storytelling of the territory, integrating the most advanced enological technologies with a linear and rigorous process management approach, guided by respect for grape varieties, integrity of style, and operational precision at every stage of the production chain.

The grape's journey is organized in a continuous and functional flow: from arrival at the winery to vinification, from aging to bottling, and finally to hospitality and tasting. The internal logistics are designed to ensure clear movements, controlled timing, and precise traceability, supporting an accurate workflow aligned with the estate's quality standards.

The winery is conceived both as a practical working environment and as a space for hospitality, openness, and dialogue—a place where guests are invited to connect directly with the world of Zorzettig, to discover the wines and the territory, and to experience an authentic “return home” shaped by sharing, listening, and relationships.

At the heart of the hospitality area stands the traditional *fogolâr*, the symbol of the Friulian home and conviviality, underscoring the constant dialogue between innovation and tradition.

The architecture engages in a dialogue with the surrounding landscape, highlighting materials, colors, and forms that reflect Friuli's identity. The project prioritizes energy efficiency, reduced environmental impact, and the use of local, durable, and recyclable materials.

Sustainability and Environmental Care

The new Zorzettig winery is conceived as an integrated system in which architecture, technology, and landscape work together to reduce environmental impact and enhance natural resources. The project is oriented toward a model of energy self-sufficiency and reduction of climate impact, with the aim of operating under a negative carbon footprint approach, achieved through the use of renewable energy sources, process efficiency, and the capacity of the agricultural and landscape system to absorb and offset emissions.

A central role is played by water management: the winery is equipped with water purification and reuse systems that allow water resources to be recovered and reused in non-production cycles and service operations, significantly reducing withdrawal from external sources.

The design of the spaces also addresses thermal comfort and energy savings. Cavity walls and natural air circulation are designed to promote passive temperature control, contributing to the heating and cooling of the environments without intensive reliance on mechanical systems. This approach helps maintain optimal conditions for vinification, aging, and hospitality while respecting the overall energy balance of the structure.

Waste management is organized in a structured and responsible manner, with the separate collection of processing by-products (stems, pomace) and waste materials (glass, paper, cardboard, plastic, wood, and other packaging), and delivery to authorized centers for recycling and reuse.

This set of solutions reflects Zorzettig's commitment to building a winery that is not only a place of production, but also a concrete manifesto of sustainability, where wine, architecture, and landscape engage in dialogue to generate long-term environmental, cultural, and social value.

Native and International Grape Varieties; authenticity Rooted in Tradition

Native grape varieties represent the deepest connection to the history and identity of the territory, while international varieties, interpreted through a Friulian sensibility, complete the region's viticultural heritage.

The goal is to communicate the value of each variety through a contemporary language, capable of engaging audiences through authentic, clear, and emotionally accessible narratives.

Inspiration

Just like in the vineyard, growth is driven by curiosity: the ability to ask questions, find answers, and from them, generate new perspectives.

Wine communication follows the same principle: listening to the context, understanding the audience, and promoting wines as ambassadors of a territory, through an open, respectful, and constantly evolving dialogue with people, places, and time.