

<http://messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2014/11/17/news/empire-2011-dell-azienda-tiare-di-dolegna-del-collio-1.10327984>

L'Empîre 2011 di Tiare di Dolegna è il vino top

Altro prestigioso riconoscimento per l'azienda che sta collezionando premi su premi.

Il suo è il miglior vino dei "Top Hundred" del Golosario di Paolo Massobrio

DOLEGNA.

Nuovo, prestigiosissimo riconoscimento per la cantina Tiare di Dolegna del Collio: il suo Collio Bianco Empîre 2011 è stato giudicato il vino top dei top, ossia il migliore fra i 100 migliori vini d'Italia selezionati da Paolo Massobrio e Marco Gatti nell'attesa classifica Top Hundred.

Il premio è stato consegnato a Roberto Snidarcig domenica, in occasione di Golosaria (www.golosaria.it), in programma dal 15 al 17 novembre al SuperStudio Più di Milano.

"La sfida continua", dicono Paolo Massobrio e Marco Gatti, autori dell'Ascolto del Vino e ideatori del riconoscimento ai 100 migliori vini d'Italia, che è iniziato nel lontano 2002.

E la loro sfida è proprio quella di trovare ogni anno 100 vini che meritano d'essere messi sul podio dei migliori in assoluto, senza premiare le cantine delle edizioni precedenti.

"Scorgendo l'elenco - dice Paolo Massobrio - sembra di toccare con mano il cambiamento in atto nel nostro paese.

Molti sono i vini prodotti in regime biologico, ma non solo.

Ci sono cantine storiche che si affermano nonostante i cambiamenti in atto e cantine nuove, con prodotti assolutamente innovativi." "Sono veramente felice di questo importante riconoscimento che premia un vino in cui credo molto e su cui ho molto lavorato, sia in campagna che in cantina, l'Empîre, un Sauvignon in purezza, con raccolta tardiva delle uve, che riposa in botti di legno di rovere per un anno prima di passare nell'acciaio e quindi in bottiglia - dice Roberto Snidarcig - E' un vino che ben rappresenta la mia cantina e per questo mi fa ancor più piacere che Massobrio e Gatti lo abbiano apprezzato e abbiano scelto di metterlo in testa alla loro fantastica lista dei Top Hundred." Il riconoscimento corona un anno di successi per l'azienda di Roberto Snidarcig, premiata dal Gambero Rosso come "Miglior cantina emergente d'Italia".

La medesima Guida ha assegnato i 3 bicchieri al Sauvignon Tiare, che si era aggiudicato la scorsa primavera la Medaglia d'oro e il Trofeo speciale alla 5° edizione del Concorso Mondiale del Sauvignon di Bordeaux, primo riconoscimento in assoluto di questa portata che viene tributato ad un vino italiano.

L'azienda e i vini .

<http://messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2014/11/17/news/empire-2011-dell-azienda-tiare-di-dolegna-del-collio-1.10327984>

L'azienda Tiare si estende su circa 10 ettari vitati e abbraccia due delle zone Doc più interessanti del Friuli Venezia Giulia, il Collio e l'Isonzo.

Roberto Snidarcig interpreta il terroir di queste due Doc (il Collio, per il suo terreno marnoso e il microclima straordinariamente vocato alla produzione di Bianchi e l'Isonzo, le cui ghiaie sono habitat ideale per i Rossi) per produrre vini di spiccata personalità, al cui carattere concorrono da una parte la felice esposizione e la particolare composizione geologica dei terreni dove ha impiantato le viti e dall'altra la passione, la cura e la metodologia del suo lavoro, sia in vigna che in cantina.

La produzione di circa 100.000 bottiglie annue di media.

La gamma dei vini spazia dagli autoctoni agli internazionali.

I Bianchi Sauvignon (45% della produzione), Malvasia, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Friulano.

I Rossi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot a cui si affiancano selezioni di grande carattere, ovvero Ronco del Merlo (un Merlot in purezza), Pinot Nero, Refosco dal penducolo rosso e Schioppettino.

Conclude la gamma una piacevole bollicina, Bolle, blend di Ribolla Gialla (70%), Malvasia (25%) e Sauvignon (5%).