





L'Azienda Agricola Jacùss di Sandro e Andrea Iacuzzi, è a Montina di Torreano, nei Colli Orientali del Friuli, dove il sottosuolo, caratterizzato dalla presenza della Pietra Piasentina conferisce ai vini particolare mineralità.

"Il marchio Jacùss nasce nel 1990, quando abbiamo scelto di abbandonare l'agricoltura mista per concentrarci esclusivamente sulla coltivazione della vigna. Dapprima affacciati cautamente al mercato nazionale ed europeo ne siamo gradualmente diventati protagonisti presentando i nostri vini nelle più importanti rassegne internazionali di settore, raccogliendo grandi consensi e contribuendo all'affermazione del 'Made in Italy' di qualità. La nostra storia parla d'incomparabili esperienze tramandate da padre a figlio, unite alle moderne competenze e soprattutto alla passione, condizione principale per ottenere vini di alta qualità, passione condivisa ora anche da Marta che con il suo sorriso ha portato un tocco di freschezza alla nostra azienda."



Jacùss is a winery owned by Sandro and Andrea Iacuzzi located in Montina di Torreano in the Friuli-Venezia Giulia region in Italy. The land of the eastern rolling hills (Colli Orientali) is rich in Pietra Piasentina, a stone which confers the wine a high mineral content.

"Jacùss was born in 1990 when we decided to abandon mixed agriculture and focus exclusively on cultivating vines. We started producing small quantities for the national and European market but we gradually became one of the main market players. We brought our wine production to the most important international wine events obtaining a great success. This way we contributed to the success of the Made in Italy production. Our history is filled with experiences handed down for generations that together with modern technology and skills are the main ingredients of high-quality wines, passion shared now also by Marta, who, with her smile, is adding a touch of freshness to our company."



Friulano

Friuli Colli Orientali



Profile: Straw yellow color with green hints, intense scent of countryside flowers and bitter almonds. Variegated, fresh with a variety of characteristics: walnuts, exotic fruits with slight hints of white peach, sage and white pepper.



Caratteristiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso che ricorda i fiori di campo e la mandorla amara. Ampio, fresco, con spiccate caratteristiche varietali, dal mallo di noce alla frutta esotica, con richiami di pesca a polpa bianca, salvia e pepe bianco.



Friulano "Forment"

Friuli Colli Orientali



Profile: Wine made from Friulano grape, fermented with indigenous yeasts, is bottled without filtration, to maintain the full integrity. Straw yellow with light opalescence, intense aroma reminiscent of wild flowers, honeycomb, with an aftertaste tending to of almond.



Caratteristiche: Vino ottenuto da uve di Friulano, fatto fermentare con lieviti indigeni a temperatura controllata, viene imbottigliato senza filtrazione per mantenerne la completa integrità. Colore giallo paglierino con leggera opalescenza, profumo intenso che ricorda i fiori di campo, il favo d'api, con retrogusto che richiama la mandorla.



Pinot Bianco

Friuli Colli Orientali



Profile: Straw colored wine with green hues, pleasant smell with hints of bread crust. Slight spicy component with hints of noble woods. Intense and very persistent aroma, with a fruitiness touch. Dry, velvety, rich taste; very persistent. A mixed aroma of vanilla with a spicy component. Full stern taste. Thanks to the small bunches and speckled grapes, this wine strikes for its delicacy and finesse. Pinot Bianco from the Friuli-Venezia Giulia region stands for elegance and longevity.



Caratteristiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo gradevole che ricorda la crosta di pane, leggermente speziato con sentori di legno nobile. Aroma intenso, molto persistente, piacevolmente fruttato. Il gusto è secco, vellutato, ben orchestrato e molto persistente. Aroma di vaniglia alternato a toni speziati, per un gusto pieno ed austero, senza compromessi. Un vino che impressiona per la particolare finezza e distinzione, riflesso dei caratteristici piccoli grappoli con l'elegante puntinatura nera degli acini. Il Pinot Bianco friulano è sinonimo di eleganza e longevità.



Verduzzo Friulano

Friuli Colli Orientali



Profile: Straw yellow color with amber hints, intense notes of countryside flowers and bitter almonds. Light notes of honey, sweet but full-bodied with a slight tannin-like hint typical of this grapes. The taste is backed by intense aromas and powerful notes.



Caratteristiche: Colore giallo dorato con riflessi ambrati, profumo intenso che ricorda i fiori di campo ed un aroma di mandorla. Con delicate note mielate si presenta dolce al palato, ma anche corposo e robusto con sfumatura leggermente tannica tipica del vitigno, supportato da un' amalgama di sapori e gusti molto intensi.



Picolit

DOCG - Colli Orientali del Friuli



Profile: This wine first inundates the tongue and then envelops the palate with its freshness and intense aromatic smell. Highly sweet but not overwhelming or cloying, the same sensations one will feel drinking it. The main features are its compass of scents to the nose and mouth and its persuasive persistence. It is a light-bodied, thin wine with a clear refined feminine touch that is to be unraveled slowly. A delicate and elegant rich bouquet with hints of a honey-filled honeycomb, ripe fruits, fig, peach and apricot jam. Its taste is velvety, warm, refined and aristocratic.



Caratteristiche: Il Picolit dapprima si distende sulla lingua e poi avvolge il palato con freschezza e con intensa aromaticità già espressa al naso. È un vino gentile e delicato, molto femminile, la cui raffinata bellezza deve essere scoperta lentamente. Il profumo presenta un ampio e delicato bouquet di eccezionale eleganza che ricorda il favo d'api colmo di miele prodotto con tutti i fiori di campo, la frutta matura, i fichi e la confettura di pesca ed albicocca. Al gusto si presenta aristocratico, caldo, vellutato e raffinato.



Sauvignon

Friuli Colli Orientali



Profile: Light aromatic aroma with hints of elderberry, bell pepper, tropical fruits and pink grapefruit. Full and persistent taste with complex, intense scents and a highly persistent aftertaste.



Caratteristiche: Profumo aromatico delicato che ricorda il sambuco, il peperone giallo, la frutta tropicale, il pompelmo rosa. Pieno e persistente al gusto, con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente.

Jacuss wine collection



THE UTMOST PASSION FOR WINE

Local autochthonous wines: Friulano, Verduzzo Friulano, Tazzelenghe, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino “Fuc e flamis”, his majesty the Picolit, the red blend wine “Boborosso” and the white wine “Forment”. Jacuss also grows international varieties: Pinot Bianco, Sauvignon, Cabernet Sauvignon and Merlot. We produce approximately 50,000 bottles/year of 11 types of wine. We use state of the art technologies for our strictly traditional wine production.



UNA PASSIONE DEDICATA COMPLETAMENTE ALLA VITIVINICOLTURA

Vini autoctoni: Friulano, Verduzzo Friulano, Tazzelenghe, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino “Fuc e flamis”, sua maestà il Picolit, il *blend rosso* “Boborosso” ed il bianco “Forment”. Da Jacuss vengono trattati con attenzione anche vitigni internazionali: Pinot Bianco, Sauvignon, Cabernet Sauvignon e Merlot. Circa 50.000 bottiglie/anno in tutto, per undici etichette prodotte con assoluta passione. La vinificazione, pur con tutte le migliori tecnologie, resta rigorosamente tradizionale.



Merlot

Friuli Colli Orientali



Profile: Ruby red color, round and harmonic. Scarlet hues with hints of cherry and ripe black cherry. Fruity bouquet with notes of raspberry, blueberry, licorice and spices. The aroma reveals herbaceous hints. Soft and balanced, intense, persistent taste.



Caratteristiche: Colore rosso rubino, rotondo ed armonico, riflessi scarlatti con sentori di ciliegia e amarena matura. Presenta un *bouquet* fruttato che richiama il lampone, il mirtillo, la liquirizia e le spezie; il profumo rivela note erbacee. Il sapore è morbido, corposo, persistente.



Tazzelenghe

Friuli Colli Orientali



Profile: Red and purple hues, winy when young and ruby red and softer when aged. Rustic and robust taste. The wine gets softer with the aging process and the aging in barrels increases the tannin content. Rich, pleasant, delicate bouquet with hints of sweet wood.



Caratteristiche: Colore rosso violaceo, intenso, vinoso da giovane, si attenua cangiando in rosso con riflessi rubini con l'invecchiamento. Rustico e robusto in bocca. Vino che si ammorbidisce durante i normali processi di affinamento connessi all'invecchiamento in botte (condensazione dei tannini). Il *bouquet* è ampio, piacevole, con delicato sentore di legno.



Cabernet Sauvignon

Friuli Colli Orientali



Profile: Ruby red color with clear purple hues. Full-bodied wine with a slightly herbaceous aroma, with hints of raspberry, mulberry and wild berries. Sapid, flavorful slightly tannic wine, with a robust and persistent body.



Caratteristiche: Colore rosso rubino carico con orli violacei, di buon corpo, ha un profumo leggermente erbaceo, ricorda il lampone, la mora selvatica e frutti di sottobosco. Sapido, piacevole, leggermente tannico, corposo e persistente.



Schioppettino "Fuc e Flamis"

Friuli Colli Orientali



Profile: Ruby red color with purple hues, with good body and structure. Very intense with hints of spices, cherry and drunken mulberry. Deep herbal tones with complex and peppery hints.



Caratteristiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei, di buon corpo e struttura. Particolarmente intenso con sentori di marasca e mora selvatica sotto spirito e dal finale speziato. Il gusto mantiene l'aroma di sottobosco acquistando sfumature pepate e complesse.



Rosso "Boborosso"

Friuli Colli Orientali



Profile: Blend of Merlot, Cabernet Sauvignon and Refosco dal Peduncolo Rosso. Garnet red with hints of red-fruit jam and spices. Made from selected grapes coming from different vines it is a robust wine. Powerful, intense but subtle. Balsamic tones, with hints of licorice and leather. Round and intense, with a high tannin component making it bold without compromising its balance. Noticeable long lasting, rich aftertaste.



Caratteristiche: Vinaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco dal peduncolo rosso. Rosso granato, con sentori di confettura di frutta rossa sotto spirito e spezie. Ottenuto da uve selezionate provenienti da vigneti di diversa età, dona al naso e al gusto un'elegante robustezza. Al primo impatto si presenta subito imponente, fine ed intenso. Note balsamiche, cuoio e liquirizia. In bocca è rotondo, di notevole spessore, con tannini che gli conferiscono un carattere deciso senza comunque nuocere alla morbidezza e all'equilibrio. Notevole il finale, molto lungo e ricco di sapore.



Refosco dal Peduncolo Rosso

Friuli Colli Orientali



Profile: Red color with purple hues. The king of autochthonous wines from the Friuli-Venezia Giulia region. Clear notes of red fruits (blueberry, blackcurrant, blackberry, plum) enriched and ennobled by some notes of spices, leather, vanilla and cocoa. Bold flavor with slightly bitter tannin hints. It inundates the tongue and the aromatic notes that can be smelled can also be tasted. An uncompromising wine with warm, enveloping sensations, slightly tannic and bold.



Caratteristiche: Rosso con riflessi violacei. Il 'Re' degli autoctoni friulani. All'olfatto si percepisce una macedonia di frutta rossa, (mirtillo, ribes nero, mora, prugna) arricchita dalle nobili note di spezie, cuoio, vaniglia e cacao. Sapore deciso, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo. Al palato si distende ricordando le note olfattive con una sensazione calda ed avvolgente, leggermente tannica e profonda, caratteristiche di questo vitigno autoctono, deciso e privo di compromessi.



Un lavoro impegnativo che ha portato ad un vero e proprio rinnovamento delle lavorazioni in vigna ed in cantina, modificando le forme di allevamento della vite, studiando sempre più a fondo i metodi di potatura più idonei per ottenere uva di prim'ordine, mediante progressiva riduzione delle gemme, con conseguente minor produzione a pianta ma maggior concentrazione estrattiva; aumento del numero di ceppi per ettaro (attualmente si attestano tra 3.700 e 5.000, a seconda della varietà di vite), raccolta rigorosamente manuale, pigiadiraspatura delle uve, controllo della temperatura di fermentazione, inserimento delle *barriques* di rovere francese per l'affinamento. Sperimentazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni, come il Friulano, il Picolit, il Refosco dal peduncolo rosso, lo Schioppettino, il Tazzelenghe ed il Verduzzo Friulano. Questi sono alcuni esempi dell'impegno profuso da parte della rinnovata azienda, che conta su una produzione di circa 50.000 bottiglie all'anno, distribuita su undici tipologie di vino rientranti nella Denominazione di Origine Controllata Friuli Colli Orientali.



We carried out a revolutionary project to renovate wine processing both in the vineyard and cellar. We modified training systems and deepened our knowledge on pruning techniques in order to find state of the art solutions to produce top-quality grapes. This was done reducing the number of buds resulting in a lower yield but higher extractive values. We increased the number of vines per hectare (between 3,700 and 5,000 depending on the variety), we harvest solely by hand and we innovated our stripping and pressing and fermentation temperature control processes and we started aging wine in French oak barriques. We dedicated time to the experimentation and enhancement of local varieties such as Friulano, Picolit, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Tazzalenghe and Verduzzo Friulano. These are just some examples of our winery's cross-cutting approach to innovation. We produce around 50,000 bottles/year of 11 types of wine which fall under the category of the Controlled Designation of Origin (DOC) wines from the Colli Orientali area in the Friuli-Venezia Giulia region.

Trovaci su Google Maps:





Vignaioli Iacuzzi Sandro e Andrea s.s.

Viale Kennedy, 35/a - 33040 Torreano - Udine - Italy

Tel. +39 0432 715147 - Mobile tel. +39 368 3955835

Email: jacuss@jacuss.it - Website: <http://www.jacuss.it>



<http://www.facebook.com/cantinajacuss>

Visita il nostro sito web:



<http://www.jacuss.it>



Jacùss friulian wines

