

## *La Storia*

Sin dalla fine del 1800 è attiva a Flumignano di Talmassons, piccolo paese a sud di Udine, la distilleria dei marchesi Mangilli.

La distilleria è comunque un'attività marginale, una sorta di prestigioso hobby del Marchese Fabio Mangilli con la quale ottenere una produzione destinata alla sua famiglia, agli amici ed ai pochi osti del circondario, esperti degustatori e bevitori della vera grappa del Friuli.

Quando nel 1977 le dimensioni aziendali diventano tale da rendere impossibile la gestione ad un solo uomo, il Marchese Fabio passa le redini a Francesco Perissinotto, amante del mondo enoico, che continua l'opera iniziata cento anni prima con lo stesso amore e la stessa cura che hanno permesso ai marchesi di affermare la grappa Mangilli tra le migliori del mercato.



Ad opera di Francesco Perissinotto l'azienda si apre al mercato dei vini e con una progressione lenta ma continua si pone da subito nella fascia alta del mercato per la qualità sempre ricercata dei suoi prodotti.

Le prime bottiglie escono sul mercato per la prima volta con etichetta 1983 ma è già dal 1977 che le vendemmie trascorrono all'insegna dello studio e della sperimentazione, della ricerca costante di come fare per ottenere il meglio.

## La Cantina

I vigneti sono provvisti di impianto di irrigazione con acqua proveniente da pozzi.

I trattamenti antiparassitari vengono effettuati con parsimonia e solo in caso di necessità.

La raccolta avviene manualmente in cestoni di plastica e l'uva viene immessa direttamente in pressa o in diraspatrice a seconda delle esigenze.



La facilità di sterilizzazione dei contenitori e la vicinanza dell'azienda alla cantina, permettono di introdurre l'uva intera in cantina evitando macerazioni e fermentazioni incontrollate.

La successiva spremitura soffice, effettuata con pressa a membrana in depressione, la defecazione a freddo e la fermentazione a temperatura controllata, permettono di ottimizzare la produzione con vini profumati, fruttati, con buona corposità e persistenza.

Oltre alla particolare cura della produzione in vigna, la Mangilli, conscia dell'importanza che ricopre il momento della vinificazione e della maturazione dei vini, ha attrezzato la sua cantina anche con una cella climatizzata per un migliore affinamento e conservazione dei vini siano essi già imbottigliati o ancora in botte. Qui vengono conservate anche le botti e le barriques dove maturano senza sbalzi di temperatura i vini: Progetto, Picolit, Ramandolo e molti altri