

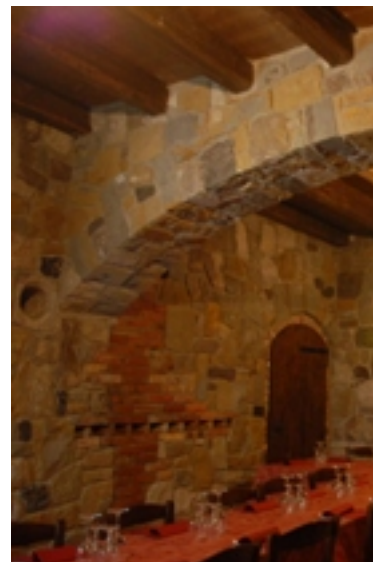
La nascita della nostra azienda si deve ad una intuizione di mio nonno **Bepi Dodici** che, durante il servizio militare a Sacile, si trovò a passare per

Vermeigliano

: la

vista di un canale di irrigazione in mezzo alla campagna gli fece pensare che quello era il luogo ideale, grazie alla disponibilità di acqua nei mesi estivi, sul quale far nascere e sviluppare un'attività agricola. Per realizzare questo sogno giunge a Ronchi dove trova lavoro presso la tenuta Blasig; dopo sei-sette anni acquista, proprio a **Vermeigliano**, il primo appezzamento sul quale costruisce la casa che poi diventerà quella che oggi è la sede della **azienda agricola "Dodici"**

L'attività si sviluppa con l'acquisto delle prime terre dove si producono verdure e frutta che vengono vendute giornalmente al mercato di Monfalcone. Il vino prodotto dall



e prime viti viene destinato al consumo della famiglia e dei parenti che partecipano al lavoro nei campi; il costante impegno porta un incremento della produzione vinicola che rende opportuno arrivare alla apertura de **"LA PRIVATA"** .

Nello sviluppo di questa attività si innesta il lavoro di **Livio**, figlio di Bepi, nato nel 1942 che con

passione porta avanti,

assieme alla

moglie Anna

l'attività agricola fino ai nostri giorni, migliorandola e sviluppandola tanto da arrivare a produrre 800 ettolitri di vino con la lavorazione di vari ettari di vigneti. Nell'azienda, a conduzione familiare, erano stati sempre allevati manzi e cavalli, che servivano per il lavoro nei campi fino all'avvento dei moderni trattori, e maiali e conigli che soddisfavano il fabbisogno alimentare della famiglia.

Io, Michele

, nasco nel 1970 e inizio molto presto dedicando anima e corpo all'attività in azienda portandola ad un ulteriore sviluppo.

Con l'aiuto dei miei genitori e di mia moglie Elena

, fra molti sacrifici e nuove idee, apriamo un'attività agrituristica e sviluppiamo un allevamento di maiali, curandone poi la macellazione e le successive attività di trasformazione e stagionatura degli insaccati in apposite cantine. Viene dedicata una particolare cura al vigneto per arrivare con una scrupolosa attenzione alle fasi di lavorazione in cantina dove la fermentazione avviene in vasche di acciaio e, per alcuni vini, si passa alla affinazione in botti di legno.

I BIANCHI:

Malvasia, Pinot bianco, Giuliano, Verduzzo passito;

e i **ROSSI:**

Merlot e Cabernet Franc affinato in rovere. (fermentato in botti di legno)

sono vini semplici, genuini ma schietti. Avrete il piacere di assaggiare anche vini derivati da vendemmie tardive o appassimenti di uve come il Verduzzo Friulano, per arrivare al "Rosé": un vino



spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve a bacca rossa. L'ultimo nato è il "SUCCO D'UVA": viene prodotto dalla pigiatura di uve rosse, successivamente pastorizzato ottenendo così una bevanda analcolica adatta anche ai bambini.

SPUMANTE CON METODO CHARMAT

Rosé' Derivato dalla spremitura di uve a bacca rossa.

Brut derivato dalla spremitura di uve **Tocai Pinot Chardonnay e Verduzzo.**

Potrete visitare le cantine per la stagionatura dei salumi e le barricaie dove riposano i vini in piccole botti di legno.

Un arrivederci da Michele, Elena, Livio, Anna ed i piccoli Manuel e Leonardo.

