CODA DELLE MORE

Vini dal 1963

Vini dal 1963

i nostri valori

Ogni vino è autentica espressione del talento produttivo del territorio da cui provengono le uve. Produciamo vini selezionando uve provenienti dai territori vocati del Friuli Venezia Giulia. Imbottigliamo in quantità limitate per conservare l'autenticità dei nostri prodotti. Dal 1963 facciamo vini nel rispetto della tradizione, condividendo con i nostri clienti i valori di trasparenza e genuinità.

our values

Each wine is an authentic expression of the productive talent of the land which the grapes come from. We produce wines by selecting grapes from the suitable territories of Friuli Venezia Giulia. We bottle wines in limited quantities, so as to preserve the authenticity of our products. Since 1963 we have been making wines with respect for tradition, sharing the values of transparency and genuineness with our customers.

autenticità

Come ogni essere vivente ha una propria vocazione naturale, allo stesso modo ogni vino è autentica espressione del talento produttivo del territorio da cui provengono le uve.
Il Friuli Venezia Giulia è una terra baciata dal sole, battuta dai venti e mitigata dalle influenze del mare; un dono naturale che le consente di dar vita a uve straordinarie.
Proprio in questo territorio selezioniamo solo uve che rappresentano in maniera autentica le caratteristiche pedoclimatiche della nostra regione e che ci consentono di dare vita a vini caratteristici e a produzione limitata.

authenticity

Such as every human being has its own natural vocation, in the same way every wine is an authentic expression of the productive talent of the land which the grapes come from.
Friuli Venezia Giulia is a land blessed by the sun, beaten by the winds and mitigated by the nearby presence of the sea; natural gifts that give birth to extraordinary grapes. Right in this territory we select only the grapes that authentically represent the pedoclimatic features of our region, so as to bring to birth wines with limited production.

tradizione

La nostra azienda affonda le proprie radici nel secolo scorso grazie all'operosità di nostro padre, Andrea Da Dalt, e rimane profondamente legata alla storia della nostra famiglia. Dal 1963 facciamo vini, nel rispetto dei valori di questa terra, il Friuli Venezia Giulia.
Sessant' anni di passione e storia legati al profumo del mosto fiore, ai grani d' uva che scorrono fra le dita e a quel tempo di paziente attesa che accompagna la nascita dei vini.
Una storia in cui tradizione e modernità infondono ai vini un carattere di unicità e riconoscibilità.
Oggi, la tradizione dell'azienda è portata avanti da Valerio Da Dalt.

tradition

Our company traces its roots to the last century, thanks to our father's industriousness, Andrea Da Dalt, and remains intensely related to the history of our own family. We have made wines since 1963, respecting the values of this land, Friuli Venezia Giulia. Sixty years of passion and history tied to the perfume of the must, to the grains of grapes that run through one's fingers and to the time of patient waiting that goes with the creation of wines.
In our story, tradition and modernity give wines a character of uniqueness and high recognition.
Nowadays, the company's tradition is carried on by Valerio Da Dalt.

genuinità

Da sempre condividiamo con i nostri clienti i valori di trasparenza e genuinità dei nostri prodotti, accompagnando il consumatore a maturare un grado di consapevolezza rispetto a *ciò che si acquista*. La nostra filosofia è sempre rivolta al minimo utilizzo di solfiti e al sostegno di un'agricoltura a basso impatto ambientale, come espressione della valorizzazione e della salvaguardia di un sistema colturale integrato.

genuineness

We have always shared with our costumers the values of transparency and genuineness of our products, supporting them in developing awareness of "what they buy". Our philosophy is always aimed at the minimum use of sulphites and the support of low environmental impact agriculture, as an expression of the enhancement and preservation of an integrated coltural system.

selezioni

selezioni

Sono vini che esprimono le migliori caratteristiche dei territori regionali a più alta vocazione enologica, persistenti e seducenti nella loro trama. Vini dalla naturale fragranza e freschezza, appetitosi e stuzzicanti; bottiglie da regalare, da gustare in compagnia o da stappare in una serata speciale. Le uve provengono da terreni di collina e dalla pianura friulana, terre ghiaiose di origine alluvionale. Il sistema di allevamento è il Guyot con una resa di 60 hl/ha, con una gradazione alcoolica tra i 12/12,50 % vol. Servizio tra i 12/16 °C in bicchiere tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.

selections

These are wines expressing the best features of the regional areas with the highest enological vocation, persistent and seductive in their texture. Appetizing and exciting wines, having natural fragrance and freshness; you can give these bottles as gifts, enjoy them with friends or uncork them on a special evening. The grapes come from hilly soils and from the Friuli plain, gravel lands of alluvial origin. The cultivation system is Guyot with a yield of 60 hl / ha, an alcohol content between 12 / 12.50% vol. Serve 12/16 ° C in a medium-sized tulip-shaped glass narrowing towards the rim.

CHARDONNAY/TRAMINER

Vino Blend composto all'80% da uve Chardonnay e dal 20% da uve Traminer. Di colore giallo paglierino. Il profumo di pesca e albicocca si accompagna a delicate note floreali. Al palato è morbido e croccante al tempo stesso, di grande piacevolezza. Vino fragrante.
Abbinamenti Vino da tutto pasto, si accosta bene a piatti di pesce, zuppe delicate, carni bianche o scaloppine, formaggi freschi, prosciutti e salumi poco stagionati. Ottimo vino da aperitivo.

Wine Blend composed of 80% Chardonnay grapes and 20% Traminer grapes. Straw yellow colour. Peach and apricot aroma together with delicate floral notes. Soft and charming palate with a pleasant sense of freshness. Fragrant wine.
Food coupling Ideal for all courses. Finely complements fish dishes, delicate soups, white meat or escalopes, fresh cheese, mildly seasoned cold cuts. Excellent as aperitif.

selected wines

BLANC DI VIGNE

Vino Presenta sfumature di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è delicato e accattivante, con sentori di agrumi e frutta tropicale accompagnati da note di salvia e foglia di pomodoro. Al palato è pieno e vellutato, di buon corpo, con una piacevole sensazione di freschezza nel finale.
Vino seducente.
Abbinamenti Vino da antipasti al formaggio e prosciutto.
Particolarmente indicato per i piatti di pesce.

Wine This wine has straw-yellow shades with greenish hues. Its aroma is delicate and endearing, reminding of citrus and tropical fruit together with sage and tomato leaf taste. It tastes velvety and fullbodied, with a final pleasant sensation of freshness.
Seductive wine.
Food coupling Cheese and ham appetizers; particularly suggested with fish.

CABERNET FRANC

Vino Di colore rosso rubino intenso, con sfumature violacee.
Al profumo le note di mora e di ciliegia rendono piacevole il carattere leggermente erbaceo tipico di questa varietà. Al palato si distingue per la naturale morbidezza e freschezza. Bel volume e retrogusto persistente.
Vino appetitoso.
Abbinamenti Ideale per accompagnare piatti di carni rosse, pollame nobile e cacciagione. Ottimo con salumi e formaggi di media stagionatura.
Indicato con i piatti tipici regionali friulani.

Wine Ruby red brilliant colour with magenta hues. Elegant herbal note with pleasant hints of blackberry and cherry. Naturally soft palate with good tannin, making the wine dry and persistent.
Tasty wine.
Food coupling Ideal with baked or grilled red meat, high-quality poultry and game.
Excellent with cold cuts and semi-hard cheese.
Perfect with the typical dishes of Friuli.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Vino Di colore rosso rubino. Profumo fruttato, dal sentore di lampone e mora selvatica.
Al palato è robusto, pieno, con tannini ben avvolti nella ricca struttura del vino, con persistente e piacevole retrogusto.Si presta ottimamente all'invecchiamento.
Vino seducente.
Abbinamenti Vino ideale per carni grasse, pollame ed umidi.
Particolarmente indicato con i piatti tipici regionali friulani.

Wine Ruby colour. Fruity aroma with raspberry and blackberry notes. Fullbodied, with tannins well included in its rich structure, with persistent and pleasant aftertaste.
Very good for aging.
Seductive wine.
Food coupling Ideal with fat meat, poultry and stews; particularly suggested with typical foods from Friuli.

PINOT NERO

Vino Di colore rubino chiaro, con riflessi granati. Vinificato in purezza presenta profumi fini e delicati come ciliegia, fragola; con sentori compositi balsamici e di tamarindo.
Elegantissimo e ben equilibrato al palato.
Abbinamenti Ideale con l'agnello e con arrosti di maiale, salumi anche speziati e formaggi.

Wine Light-ruby color wine with garnet reflections: vinified in purity, it's distinguished by fine and delicate aromas such as cherry, strawberry; with composite balsamic and tamarind hints.
Very elegant and well balanced on the palate.
Food coupling Ideal with lamb and roast pork, spicy cold cuts and cheese.

cru

cru

Rappresentano l'eccellenza della produzione dei Colli Orientali del Friuli, enclave enologica di fama internazionale; bottiglie a tiratura limitata, espressione di terreni di formazione eocenica collinare, zona Manzano (UD). Gradazioni dei vini di 13.50/14 % vol. I CRU sono vini pregiati, creati per regalarvi sensazioni uniche, immancabili per allietare i vostri momenti speciali, dove al gusto del bere si unisce il piacere di stupire. Servire a 10-12 °C i bianchi, e 16 °C i rossi, in bicchiere tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.

crus

Representing the best of the production of the Colli Orientali del Friuli, an internationally renowned enological enclave, these limited-edition wines are expression of the soil of Eocene hilly formation, in Manzano area (UD). Wine grades 13.50 / 14% vol. The CRUs are precious wines, created to give you unique sensations: unmissable to brighten up your special moments, where the taste of drinking is combined with the pleasure of surprising. Serve the whites at 10-12 ° C and the reds at 16 ° C, in a medium-sized tulip-shaped glass narrowing towards the rim.

FRIULANO

Vino è la gemma del Friuli.
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Elegante, con profumi di mela e pesca bianca accompagnate da una fresca nota minerale. Vino ampio, rotondo, di struttura equilibrata. Vino dalla personalità unica.
Abbinamenti Vino da aperitivo e da antipasti magri e all'italiana, minestre in brodo e asciutte, come anche piatti di pesce e salsati.

Wine It is the gem of Friuli.
Straw-yellow colour with greenish hues.
Elegant with apple and white peach perfume accompanied by a fresh mineral note. Ample, round, balanced wine. Wine with an unique personality.
Food coupling Ideal as aperitif and combined with low-fat Italian appetizers, soups, fish and sauces, poultry, game.

crus

PINOT GRIGIO

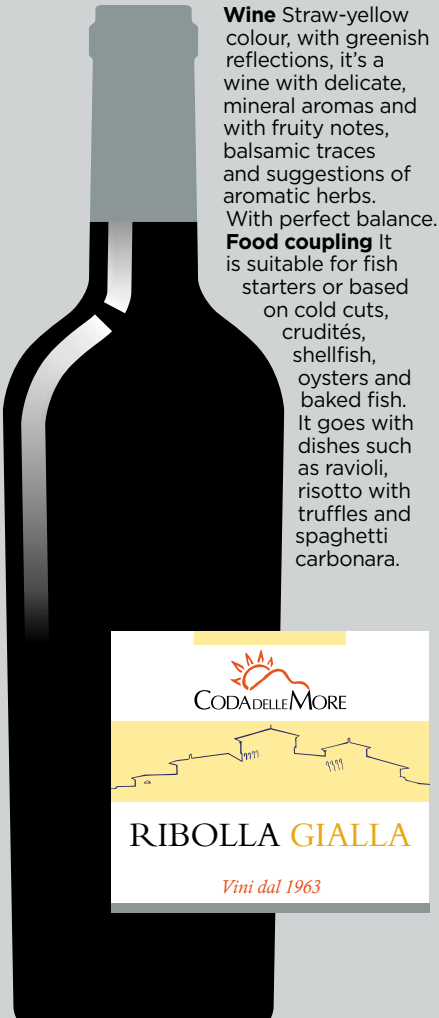
Vino L'attraente tinta ramata del colore è ottenuta grazie alla leggera macerazione sulle bucce. Il profumo è intenso e complesso, con sentori di pera matura, fiori di campo e crosta di pane. Al palato è seducente, sapido, fresco e armonico con un finale dalla lunga persistenza aromatica. Vino dal grande fascino.
Abbinamenti Vino da aperitivo, adatto ad antipasti magri, dai piatti di uova ai piatti a base di pesce. Affronta bene carni bianche arrosto, agnello e carni ripiene.

Wine The attractive copper colour is due to light maceration on peels. Intense and complex aroma, with mature pear and wild flower notes and a slight bread crust finish. Fine, fresh and savoury palate, harmonic taste with an excellent persistent fragrance. A very fascinating wine.
Food coupling Ideal as aperitif with low-fat appetizers, eggs and fish dishes, roasted white meat, lamb and stuffed meat.

RIBOLLA GIALLA

Vino Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, è un vino dai profumi fini, minerali, con note fruttate, tracce balsamiche e suggestioni di erbe aromatiche. Dal perfetto equilibrio.
Abbinamenti Si adatta ad antipasti di pesce o a base di salumi, crudité, crostacei, ostriche e pesce al forno. Accompagna piatti come ravioli di erbette alla parmigiana, risotto al tartufo e spaghetti alla carbonara.

Wine Straw-yellow colour, with greenish reflections, it's a wine with delicate, mineral aromas and with fruity notes, balsamic traces and suggestions of aromatic herbs. With perfect balance.
Food coupling It is suitable for fish starters or based on cold cuts, crudités, shellfish, oysters and baked fish. It goes with dishes such as ravioli, risotto with truffles and spaghetti carbonara.



MERLOT

Vino Colore rosso rubino. Profumo sentore di frutta rossa, pieno e fragrante. Sapore pieno, sapido e asciutto con una buona tannicità.
Abbinamenti Vino da primi piatti con condimenti consistenti, come il sugo di lepre. Si accosta perfettamente alle carni rosse, maiale e manzo alla griglia, e alle carni bianche come il pollo, coniglio e l'anatra al forno.

Wine Ruby red colour.
Fragrance of red fruit, good-bodied and fragrant. Tasty, good-bodied and dry, tannic.
Food coupling First courses with meat sauce, especially hare sauce. Red meat; grilled pork and beef; white meat such as poultry, rabbit and baked duck. Excellent coupling with cold cuts.

CABERNET

Vino Di colore rosso rubino intenso. Vino potente, complesso e di struttura. L'affinamento in barrique francese conferisce alla struttura eleganza e armonicità. In bottiglia il bouquet evolve con note di vaniglia e spezie. Compatto e vigoroso nella sua componente nobile di tannini.
Un vino di gran stoffa delle colline friulane da avere sempre in cantina.
Abbinamenti Vino da arrosti di carni rosse, capriolo, affettati.
Formaggi di pasta dura, frico.

Wine Ruby colour, leaning to purple.
The typical herbal note in its perfume is accompanied by pleasant hints of wild berries, blackberries, black currant and black pepper.
Soft and charming palate, balanced and persistent, with an almost aromatic finish. Elegant and with personality
Food coupling
High-quality cold meat, red and white roasted meat, poultry, game.

spumanti

spumanti

Nascono dalle migliori selezioni di uve Glera, per la produzione dei classici Prosecchi DOC Treviso, e di uve Ribolla Gialla per la preparazione dell'omonimo spumante autoctono friulano.
Vini freschi, dagli aromi varietali fruttati e floreali, uniti ad un finissimo perlage. Le uve Glera provengono dai vigneti posti a Farra di Soligo (TV) a 170 m.slm.
Le gradazioni sono di 11/11.50 % vol.
Servire a 8 °C in bicchiere tulipano a bocca richiudente.

sparkling wines

Born from the best selections of Glera grapes, for the production of the classic Prosecchi DOC Treviso, and from Ribolla Gialla grapes, for the production of the native Friulian sparkling wine which carries the same name. Fresh wines, with fruity and floral varietal aromas, combined with a very fine perlage. The Glera grapes come from the vineyards in Farra di Soligo (TV), 170 meters above sea level. The gradations are 11 / 11.50% vol.
Serve at 8 ° C in a tulip-shaped glass narrowing towards the rim.

PROSECCO FRIZZANTE

Vino Il colore è giallo paglierino con leggere bollicine fini e persistenti, dal profumo fresco, fruttato e delicato. Il sapore è sapido, fresco e leggermente acidulo, con finale asciutto.
Abbinamenti Ottimo come aperitivo, ideale per chi ama gustare un calice in qualsiasi momento della giornata.

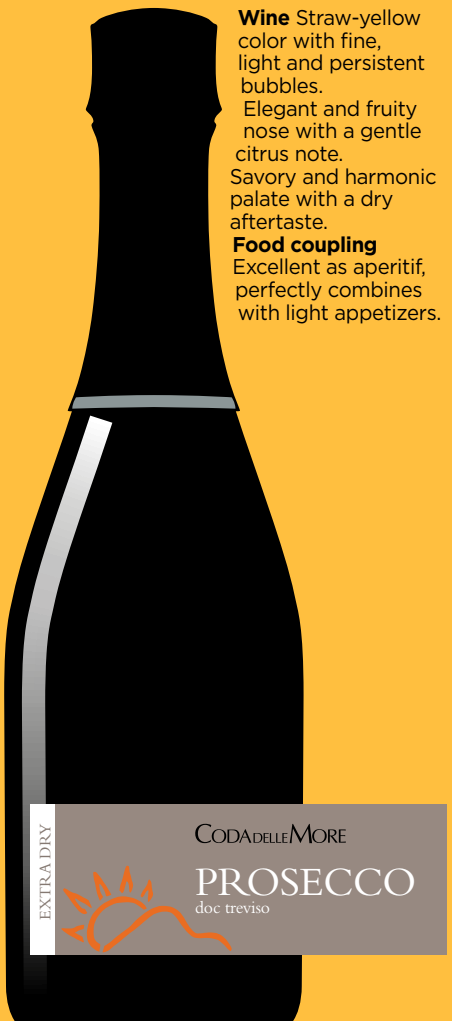
Wine Straw-yellow colour with fine, light and persistent bubbles. Fresh and delicate fruity nose. Savoury, fresh and slightly acidic palate with a dry finish.
Food coupling Excellent as aperitif, ideal to taste at any time of day.

sparkling wines

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO

Vino Il colore è giallo paglierino con leggere bollicine fini e persistenti. Profumo elegante, fruttato con lievi note di agrumi, sapore sapido, armonico con un retrogusto asciutto
Abbinamenti Ottimo come aperitivo, accompagna perfettamente gli antipasti leggeri.

Wine Straw-yellow color with fine, light and persistent bubbles.
Elegant and fruity nose with a gentle citrus note.
Savory and harmonic palate with a dry aftertaste.
Food coupling
Excellent as aperitif, perfectly combines with light appetizers.



PROSECCO SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

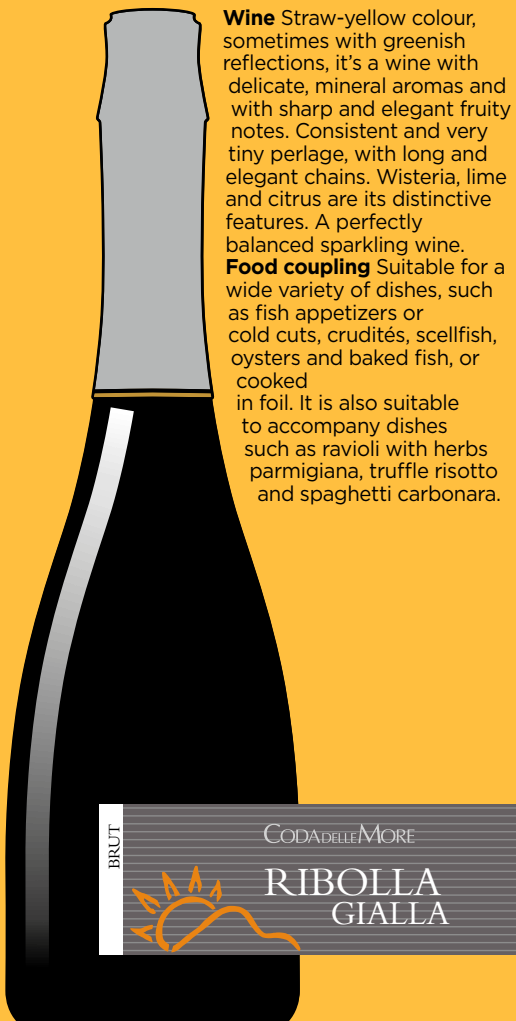
Vino Il colore è giallo paglierino con leggere bollicine fini e persistenti. Profumo elegante, fruttato con lievi note di agrumi.
Sapore sapido, armonico con un retrogusto asciutto.
Abbinamenti Ottimo come aperitivo o come base per cocktail alla frutta, si accosta perfettamente ad antipasti di pesce, minestre di legumi e formaggi freschi.

Wine Straw-yellow color with fine, light and persistent bubbles.
Elegant and fruity nose with a gentle citrus note.
Savory and harmonic palate with a dry aftertaste.
Food coupling
Excellent as aperitif or as a base for fruit cocktails; combines perfectly with fish appetizers, pulse soups and fresh cheese.

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE

Vino Di colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli, è un vino dai profumi fini, minerali, con note fruttate affilate ed eleganti. Dal perlage fine e consistente con catenelle lunghe e eleganti. Glicine, tiglio e agrumi sono i tratti distintivi. Uno spumante dal perfetto equilibrio.
Accostamenti Si adatta a una grande varietà di pietanze come antipasti di pesce o a base di salumi. Crudité, crostacei, ostriche e pesce al forno. È inoltre indicato per accompagnare piatti come ravioli di erbette alla parmigiana, risotto al tartufo e spaghetti alla carbonara.

Wine Straw-yellow colour, sometimes with greenish reflections, it's a wine with delicate, mineral aromas and with sharp and elegant fruity notes. Consistent and very tiny perlage, with long and elegant chains. Wisteria, lime and citrus are its distinctive features. A perfectly balanced sparkling wine.
Food coupling Suitable for a wide variety of dishes, such as fish appetizers or cold cuts, crudités, scellfish, oysters and baked fish, or cooked in foil. It is also suitable to accompany dishes such as ravioli with herbs parmigiana, truffle risotto and spaghetti carbonara.



vini sfusi bulk wines

i bianchi/ the whites

Bianco, 12% vol.
Sauvignon, 12% vol.
Verduzzo, 12% vol.
Chardonnay, 12% vol.
Malvasia, 12% vol.
Moscato giallo, 10,5% vol.
Traminer, 12% vol.

i rossi/ the reds

Merlot, 11% vol.
Cabernet franc, 12% vol.
Malbech, 12% vol.
Refosco dpr, 12% vol.
Pinot nero, 12% vol.
Novello, 12% vol.

I vini sfusi racchiudono le caratteristiche organolettiche essenziali della pianura friulana. Sono i vini tipici della tradizione, perfetti per essere gustati in diversi momenti della giornata, come aperitivi o in abbinamento ai vostri piatti preferiti.
Nelle pratiche confezioni *bag in box* sono facili da gestire e da conservare.

Bulk wines contain the essential organoleptic properties of the Friuli plain. They are the typical wines of the tradition, which can perfectly be enjoyed at different times of the day, as aperitifs or in combination with your favorite dishes. In the practical *bag in box* packaging, they are easy to manage and store.

5 lt

10 lt

CODA DELLE MORE

contact us

via Udine, 31
33080 Zoppola/PN/Italy
www.codadellemore.com
info@codadellemore.com
+39 346 7631068

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO (EU) REGULATION NO 1308/13