**PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C**

**LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI**

**CLUB GORIZIA**

## SCHEDA PRODOTTO 4

**NOME** CUESSA - VINO MERLOT DOC ISONZO

**CATEGORIA DI APPARTENENZA:** AGRICOLTURA VITIVINICOLA

**DESCRIZIONE**

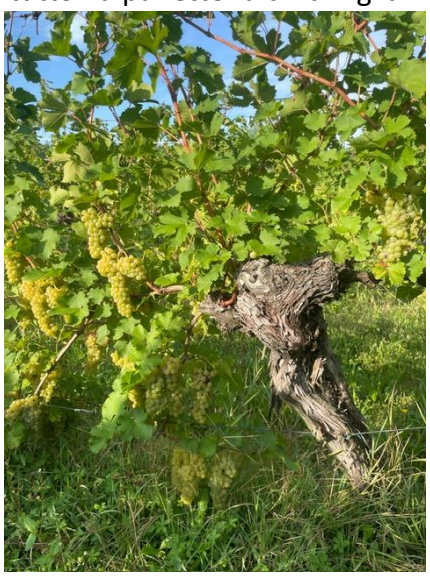


Cuessa – Una storia di famiglia, tra tradizione e territorio. A Moraro, nel cuore della DOC Friuli Isonzo, in provincia di Gorizia, nasce la storia di Cuessa, una piccola azienda vitivinicola a conduzione familiare, profondamente legata alle proprie radici e alla tradizione del territorio friulano.

Tutto ha inizio con le vecchie vigne piantate dalla famiglia, conosciuta in paese con il soprannome Cuessa. In friulano significa "coscia" e richiama un'antica usanza locale, quando le famiglie venivano identificate attraverso soprannomi tramandati di generazione in generazione.

Un nome semplice, legato alla storia della famiglia, che oggi continua a vivere in ogni bottiglia.

Un tempo la famiglia gestiva un noto bar del paese, un luogo di ritrovo dove gli abitanti di Moraro si incontravano e condividevano momenti di convivialità. Qui si vendeva anche il vino prodotto dalla famiglia, mentre lo zio si dedicava alla panificazione. Una tradizione che non si è interrotta del tutto: la panetteria di famiglia esiste ancora oggi, testimone di un legame con il lavoro artigianale e con la vita del paese.



Con la chiusura del bar, le vigne furono date in affitto e la produzione vinicola passò in secondo piano.

Nel 2015 nacque però il desiderio di riprendere in mano quella parte importante della storia familiare, inizialmente con l'idea di produrre vino per amici e parenti. La vendemmia 2015 portò al primo imbottigliamento nel 2016, segnando l'inizio di un nuovo capitolo.

Con il passare degli anni, l'interesse e la crescente richiesta hanno trasformato quella passione ritrovata in una piccola realtà vitivinicola. Oggi Cuessa mantiene una dimensione volutamente familiare, con una produzione di circa 4.000 bottiglie all'anno, variabile secondo l'andamento delle annate.

Le vigne vengono coltivate nel rispetto dell'ambiente, con attenzione alla qualità delle uve e alle caratteristiche del territorio.

Cuessa è molto più di un nome su una bottiglia: è una storia di famiglia, di vecchie vigne e di tradizioni che continuano a vivere nel tempo. È il ritorno a una passione che non si è mai davvero spenta, cresciuta con semplicità e sostenuta dalla fiducia di chi ha scelto i nostri vini

**PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C**

**LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI**

Una piccola produzione, due varietà e un legame autentico con la propria terra: questa è l'identità di Cuessa, una storia friulana che continua a raccontarsi attraverso ogni vendemmia



**AZIENDA PRODUTTRICE**

Az. Agricola Cuessa di Vetrih Martina
Via F. Petrarca 37 – Moraro (Go) -
Cell 3493214999

**BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA**

La produzione si concentra su due varietà: Friulano e Merlot, due vini diversi, accomunati dalla stessa filosofia di cura e autenticità.

Il Friulano viene vendemmiato nei primi dieci giorni di settembre. In cantina, le uve vengono diraspate e il mosto fermenta in acciaio con lieviti selezionati e un'aggiunta minima di solfiti. L'imbottigliamento avviene tra giugno e luglio, dopo un periodo di affinamento che accompagna il vino verso la sua espressione finale.

Il Merlot viene raccolto a partire da metà settembre. Dopo una macerazione di circa dieci giorni in tini, le uve vengono pressate e il vino viene trasferito in tonneaux usati, dove riposa e affina per circa due anni. Un percorso più lungo, durante il quale il vino sviluppa il proprio carattere prima dell'imbottigliamento, previsto tra novembre e dicembre.

A breve l'azienda si arricchirà in una struttura ricettiva, che ospiterà tre camere matrimoniali.

**STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO**



Le varietà offerte da Cuessa, Friulano e Merlot, rispecchiano l'essenza della terra da cui prendono vita. La nostra filosofia produttiva nasce dal profondo legame con il territorio friulano e dalla volontà di preservarne il patrimonio viticolo e ambientale. Attraverso la coltivazione e la valorizzazione di vitigni storici, tra cui le varietà tradizionali friulane e il Merlot, ci impegniamo a custodire la biodiversità, rispettare le caratteristiche del territorio e tramandare una cultura vitivinicola ricca di storia e identità.

La nostra strategia di ecosostenibilità si fonda su un approccio responsabile alla produzione, orientato alla riduzione dell'impatto ambientale, all'uso consapevole delle risorse naturali e alla valorizzazione delle risorse locali.

Crediamo che produrre vino significhi anche prendersi cura della terra che lo rende possibile, preservandone la fertilità, la biodiversità e il valore per le generazioni future.

**PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C**

**LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE**

**PLUS**

Il vino Cuessa - Merlot Doc Isonzo è stato premiato con medaglia d'Argento al XX Concorso Enologico internazionale Città del vino Priocca 2022

**REFERENTE DEL CLUB**: CARLA TAVASANI, cell.3398442380, mail: carlatavasani@gmail.com, settembre 2026





**PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C**

**LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI**

**CLUB GORIZIA**

## RICETTA DELLA TRADIZIONE

Più che ricetta, vi indichiamo come esaltare i vini abbinandoli a piatti e prodotti del territorio.

ABBINAMENTI CON IL FRIULANO:
Prosciutto cotto nel pane e kren
Rosa di Gorizia
Frico
Frittata alle erbe
Asparagi
Blacs con il gallo
Formaggio latteria e montasio
Boreto alla Graisana
Sarde impanate
Gnocchi di pane
Baccalà
Kippfel di patate
Gnocchi di susine

ABBINAMENTI CON IL MERLOT:
Gulasch alla Goriziana
Muset e Brovada
Stinco di maiale al forno
Brasato di manzo con polenta
Selvaggina in umido
Frico
Coniglio arrosto alle erbe
Formaggi erborinati e stagionati
Salsiccia in umido
Salame in acetom.vetrih@my.com