

TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

2025





RADICI DI AMORE E PASSIONE, PER UNA STORIA DALLA QUALITÀ ETERNA

Tunella è più di una cantina: è il cuore pulsante della storia familiare di Massimo e Marco Zorzettig, affiancati dalla tenacia e dall'eleganza di mamma Gabriella. Una narrazione affascinante, fatta di caparbietà ed entusiasmo, di saggezza e dedizione per

una qualità assoluta, tramandata sino ad oggi attraverso tre generazioni. Decenni in cui il concetto di produzione vitivinicola si è fatto sartoriale e i legami familiari inossidabili, in cui gli occhi si accordano al primo sguardo e le mani conoscono, accarezzandolo, ogni



acino. L'eccellenza diventa così una scelta di amore, sentimento assoluto, e passione che anima senza compromessi. Un percorso di sostenibilità nei processi e di cura artigianale nei dettagli.



Livio Zorzetti nel 1949 con il papà Pietro, detto Min

Nella prossima pagina Gabriella, Massimo e Marco Zorzetti







TERROIR DI PREGIO, PER INCONTRARSI IN UN LUOGO DELL'ANIMA

Tunella è incastonata in una cornice di colline meravigliose a pochi minuti dalla città di Cividale del Friuli, tesoro longobardo e pregiato Patrimonio dell'Umanità UNESCO, un terroir unico al mondo. L'alternanza di marne e arenarie ("ponca" in friulano), ricche

di minerali, e la presenza di un microclima che accoglie le brezze marine dell'Adriatico, protetto al contempo dai freddi venti del Nord, grazie alle vicine Prealpi Giulie, contribuiscono a rendere questa terra un luogo dell'anima. Conoscerne appieno la profonda tradizione





Il Ponte del Diavolo, simbolo della città di Cividale del Friuli

La "ponca", il terreno tipico delle colline orientali del Friuli, costituita prevalentemente da marna (calcari) e arenarie (sabbie stratificate)

enologica e l'identità, forte come quella del generoso popolo friulano, è un privilegio da cogliere a ogni calice, vivido testimone di una secolare tradizione.





■ ZONA DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



■ FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALIA







GESTI ANTICHI, PER UN RITUALE CHE RINNOVA L'OPERA DI DEDIZIONE

Mani che accarezzano la terra, mani che legano
rami, mani che tagliano per lasciar respirare.

Mani che, infine, raccolgono i frutti del lavoro
con delicata sicurezza. In ogni calice di vino
Tunella è racchiusa l'identità di un territorio,
la cultura degli uomini che nei secoli lo hanno

lavorato, la natura stessa, che detta ritmi e
regole, che dona o sottrae. In questo scenario
l'uomo può solo accompagnare, ma deve farlo
con maestria. Degustare diventa un momento
di celebrazione, di vini che sono opere uniche,
dove l'artista non si ripete e l'esclusività è data





Le vasche d'acciaio sono la migliore soluzione per il controllo delle temperature durante la fermentazione e la maturazione sur lie dei mosti dei vini bianchi

Botti e tonneaux di rovere francese sono gli strumenti di maturazione ideale per ottenere vini rossi armoniosi e qualitativamente ineccepibili

da un rituale che si rinnova ogni anno. Dove il tripudio sensoriale trova la chiave della sua interpretazione nella più delicata genuinità.







IL BRUT CUVÉE MADRE

In questa cuvée ritroviamo tutta l'eleganza del Pinot Nero. Dopo un primo affinamento differenziato, parte in legno e parte in acciaio, i vini si riuniscono in un incontro a lunga fermentazione sui lieviti per dar vita a un brut di grande armonia. Cuvée Madre è un tributo a chi dona vita, vive con cura e cura la riconoscenza. L'11.4 fissa un momento per sostare e l'occasione per celebrare il rispetto verso un dono a cui brindare.



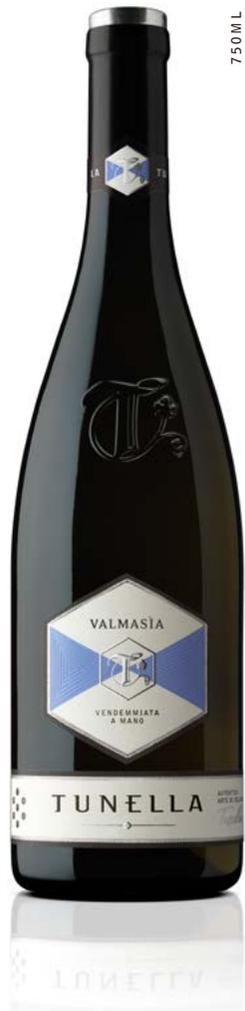
750ML 1500ML



I BIANCHI CLASSICI

In un territorio particolarmente vocato ai vini bianchi, vitigni internazionali come Pinot Grigio, Chardonnay e Sauvignon, e gli autoctoni, Malvasia, Friulano e Ribolla Gialla, vinificati in purezza in vasche d'acciaio, danno vita ad armoniose personalità capaci di impreziosire le tavole imbandite nella primavera successiva alla loro vendemmia.





750ML



750ML 1500ML 3000ML



375ML 750ML 1500ML 3000ML

Solo il costante impegno dell'uomo, rispettoso dell'ambiente, porta a vini di assoluta eccellenza.



Dopo la concimazione organica dei vigneti (ogni due o tre anni), con la potatura invernale si selezionano i tralci fruttiferi. Successivamente, eseguita la stralciatura, si passa alla legatura.

La scacchiatura, con la selezione dei germogli, insieme a spollonatura e cimatura, sono le tre attività di primavera utili a garantire l'ottimale



equilibrio della parte vegetativa.



Dopo la defogliazione, per migliorare l'arieggiamento, il diradamento dei grappoli ancora verdi è fondamentale per lasciare sulla pianta solo i frutti migliori.

La vendemmia, svolta esclusivamente a mano, accoglie grappoli che emanano un racconto di tradizione e il sentore di fiducia nel futuro.



BIANCHI CLASSICI

Le uve intere vengono pressate sofficemente. Segue la fermentazione e la maturazione sur lie in **vasche d'acciaio** a temperatura controllata



con frequenti bâtonnage.

Disponibili la primavera successiva alla vendemmia.

BIANCHI CRU

BIANCOSESTO

La diraspatura e il contatto con le bucce, la pressatura soffice,



la fermentazione e la maturazione sur lie in **botti di Slavonia da 30 hl** a temperatura controllata con frequenti bâtonnage.

Disponibili ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia.

I BIANCHI CRU

La pressatura soffice dopo una macerazione sulle bucce delle uve provenienti da tre appezzamenti esclusivi, la fermentazione e l'affinamento sur lies con frequenti bâtonnages in botti grandi di rovere di Slavonia. È la storia dei nostri Crus monovarietali Colmatiss Sauvignon, Coldebliss Ribolla Gialla e Colbajè Pinot Grigio. Opere della tradizione, da degustare ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia.



BIANCOSESTO

L'UVAGGIO BIANCO AUTOCTONO

Uve selezionate di due grandi vitigni autoctoni, provenienti da un singolo vigneto, per una precisa espressione del territorio: Biancosesto fa dialogare nel palato Friulano e Ribolla Gialla. La breve macerazione a freddo, la fermentazione e l'affinamento sur lies con frequenti bâtonnages in botti grandi di rovere di Slavonia: un'esperienza da vivere ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia.



750ML 1500ML 3000ML

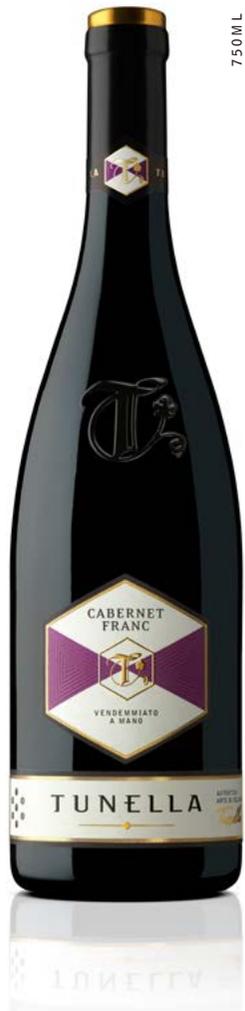




I ROSSI CLASSICI

Le grandi botti di rovere francese sono lo scrigno per i nostri Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Sono le classiche varietà internazionali che, assieme all'autoctono Refosco dal Peduncolo Rosso, rappresentano la tradizione. Vini riconosciuti per personalità ed eccellenza, capaci di far sbocciare i sensi nella primavera che inizia dopo un anno e mezzo dalla vendemmia.





750 ML



375 ML 750 ML 1500 ML 3000 ML

Vini di carattere e dai sapori intensi portano con se l'anima di un territorio forgiato dall'amore e dalla sapienza dell'uomo.

La potatura durante il riposo vegetativo invernale e la successiva stralciatura e legatura sono affidate a mani esperte.



Ogni due o tre anni, in autunno, tra la vendemmia e la potatura, in tutti i vigneti viene praticata la concimazione organica.



La pratica di diradamento dei grappoli, prima dell'invaiaatura, è volta a preservare tutta la forza vitale della pianta solo per i frutti migliori.



Spollonatura, scacchiatura e cimatura sono le tre attività di primavera utili a garantire l'ottimale equilibrio tra la parte verde e i frutti futuri.



La vendemmia, svolta a mano, è il presupposto per una vinificazione che punta all'alta qualità, con uve perfette, raccolte nel loro migliore momento di maturazione.

ROSSI CLASSICI

Diraspatura, pigiatura, macerazione e fermentazione in vasche d'acciaio a contatto con le bucce



con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura, segue la maturazione in **botti di rovere francese da 25 hl.**

Disponibili ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia.

ROSSI CRU

ARCIONE

Leggero appassimento in cassetta. Diraspatura e pigiatura. Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce in vasche d'acciaio con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura, lunga maturazione in **tonneaux di rovere francese da 5 hl.**

Disponibili ad almeno due anni dalla vendemmia per lo Schioppettino, a tre per l'Arcione e a quattro anni per il Pignolo.

I ROSSI CRU

Carattere deciso ed elegante: i Crus

Schioppettino e Pignolo sono espressione

autentica del Friuli. I due noti vitigni

autoctoni seguono il rigore della tradizione.

Dopo un leggero appassimento delle uve

vivono l'affinamento in tonneaux di rovere

francese, per raccontare una storia di

paziente attesa, rispettivamente

di due e di quattro anni di evoluzione,

prima di scoprirsi al pubblico.



ARCIONE

L'UVAGGIO ROSSO AUTOCTO-

Sono le migliori produzioni rosse autoctone a definire il carattere di Arcione, che prende vita da un'attenta selezione di uve Pignolo e Schioppettino. Nel calice si vive l'incontro di una spiccata personalità e di una riconoscibile struttura, dopo un leggero appassimento delle uve viene elevato in tonneaux di rovere francese, che offre la migliore esperienza sensoriale a circa tre anni dalla vendemmia.



750ML 1500ML 3000ML



I PASSITI

L'appassimento delle uve è il comune denominatore di questi tre vini bianchi da meditazione. Verduzzo Friulano e Picolit, autoctoni vinificati in purezza, vengono successivamente elevati in barrique di rovere francese. Ad affiancarli, Noans, uvaggio di Riesling Renano, Traminer Aromatico e Sauvignon vinificato in acciaio. Paziente l'attesa per la degustazione: almeno un anno e mezzo dalla vendemmia.





OGNI DONO PORTA CON SÉ UN'EMOZIONE CHE DAL CUORE PARTE E AL CUORE ARRIVA

Compleanni, ricorrenze, tradizioni: i regali celebrano momenti piccoli e grandi della vita. Pensare a qualcuno, così, assume un significato che va oltre il semplice gesto: è il simbolo dei sentimenti che si provano per quella persona. Donare un vino ricco di personalità, come quelli firmati Tunella, rappresenta

un'intenzione profonda: quella di esprimere uno stile e dimostrare stima, affetto, vicinanza. Le nostre confezioni regalo diventano così scrigni perfetti, oltre che personalizzabili nella scelta tra bianchi, rossi, passiti e lo spumante Cuvée Madre, per un'esperienza che dal cuore parte e al cuore arriva.



ASTUCCIO DI PREGIO
litografato
1 bottiglia da 500 ml
RIF. A



ASTUCCIO DI PREGIO
litografato
1 bottiglia da 750 ml
RIF. B



ASTUCCIO DI PREGIO
litografato
1 bottiglia da 1500 ml
RIF. C



COFANETTO DI PREGIO

litografato

2 bottiglie

RIF. D

3 bottiglie

RIF. E



SHOPPER DI PREGIO

litografato

1 bottiglia da 750 ml

RIF. F

1 bottiglia da 1500 ml

o da 3000 ml

RIF. G



ASTUCCIO DI PREGIO

litografato

1 bottiglia Cuvée Madre da 750 ml

RIF. H



ASTUCCIO DI PREGIO

litografato

1 bottiglia Cuvée Madre da 1500 ml

RIF. I



CASSETTA IN LEGNO
2 bottiglie
RIF. L



Ogni cassetta,
internamente, è
impresiosita dalla
carta filigranata
Tunella.

CASSETTA IN LEGNO
3 bottiglie
RIF. M



Ogni cassetta,
internamente, è
impresiosita dalla
carta filigranata
Tunella.



CASSETTA IN LEGNO

4 bottiglie

RIF. N

6 bottiglie

RIF. O



Ogni cassetta, internamente, è impreziosita dalla carta filigranata Tunella.

CASSETTA IN LEGNO
1 bottiglia da 1500 ml
RIF. P
1 bottiglia da 3000 ml
RIF. Q









GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2025

	Biancosesto	2022
	Colbajè Pinot Grigio Ramato	2022
	Schioppettino	2021
	Arcione	2020
	Friulano	2023
	Pignolo	2019
	Pinot Grigio	2023
	Coldebliss Ribolla Gialla	2022
	Rjgialla Ribolla Gialla	2023
	Colmatiss Sauvignon	2022



BIBENDA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER 2025

	Biancosesto	2022
	Arcione	2020
	Pignolo	2019
	Colmatiss Sauvignon	2022
	Schioppettino	2021
	Friulano	2023
	Colbajè Pinot Grigio Ramato	2022
	Coldebliss Ribolla Gialla	2022
	Rjgialla Ribolla Gialla	2023
	Pinot Grigio	2023



- Segnala le aziende che hanno conquistato per ogni stella 10 volte i tre bicchieri *(It reports the companies that have achieved 10 times the three glasses for each star)*
- eccellente *(excellent)*
- molto buono/ottimo, ha raggiunto le degustazioni finali. *(very good/great wine, finalist for the 3 glasses)*
- da molto buono a ottimo *(very good/great wine)*
- da discreto a buono *(fair/good)*



- eccellente *(excellent)*
- vini di grande livello *(high quality)*
- buon livello, particolare finezza *(very good)*
- medio livello, piacevole fattura *(good)*



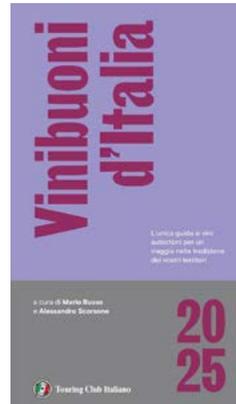


DANIELE CERNILLI GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2025

		95 pt. Biancosesto	2022
		93 pt. Friulano	2023
		92 pt. Coldebliss Ribolla Gialla	2022
		★★ Tunella Azienda Agricola	

vini che raggiungono il 95/100 (19% dei vini recensiti)
wines above 95/100 points (only 19% of the reviewed wines)

★★★ max. punteggio cantina
(winery max score)



VINIBUONI D'ITALIA TOURING CLUB ITALIANO 2025

★★★★★		Biancosesto		2022
★★★★★		Valmasia Malvasia		2023
★★★★★		Pignolo		2019
★★★★★		Rjgialla Ribolla Gialla		2023
★★★★★		Schioppettino		2021



I migliori 300 tra i vini che hanno ottenuto la corona
(The best 300 among the wines that have been awarded the crown)



vino d'eccellenza, espressione assoluta del vitigno
(excellence wine, absolute expression of the varietal)



Finalista di "Oggi le corone le decido io"
(A finalist of "Oggi le corone le decido io")



vino ottimo, da consigliare assolutamente
(excellent wine, to be absolutely recommended)



vino buono, bevibile e piacevole
(good quality wine, very pleasant to drink)





LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2025

96 pt.	Colmatiss Sauvignon	2022
Consistenza: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 32 <i>Consistency: 32 - Balance: 32 - Integrity: 32</i>		
95 pt.	Pinot Grigio	2023
94 pt.	Arcione	2020
94 pt.	Biancosesto	2022
94 pt.	Colbajè Pinot Grigio Ramato	2022
94 pt.	Friulano	2023
93 pt.	Schioppettino	2021
91 pt.	Rjgialla Ribolla Gialla	2023
90 pt.	Coldebliss Ribolla Gialla	2022
90 pt.	Pignolo	2019



99 pt. massimo punteggio (*max score*)

Indici complessivi: (*Overall indexes*)
Consistenza: 31,6 + Equilibrio: 31,1 + Integrità: 30,4
(*Consistency: 31,6 + Balance: 31,1 + Integrity: 30,4*)

IP complessivo: (*Overall IP*)
93,10 %

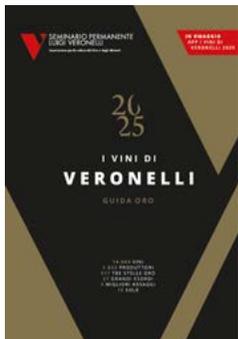


VITAE - LA GUIDA VINI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER 2025

ttt	Biancosesto	2022
ttt	Pignolo	2019
ttt	Rjgialla Ribolla Gialla	2023
ttt	Arcione	2020
ttt	Friulano	2023
ttt	Coldebliss Ribolla Gialla	2022

tttt	≥91 pt. eccellente (<i>excellent</i>)
tttt	89/90 pt. ottimo/eccellente (<i>very good/great</i>)
ttt	85/88 pt. ottimo (<i>very good</i>)
tt	80/84 pt. buono (<i>good</i>)
t	75/79 pt. discreto (<i>fair</i>)





I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2025

90 pt. ★★ ★★	Biancosesto	2022
90 pt. ★★ ★★	Arcione	2020
90 pt. ★★ ★★	Pignolo	2019
90 pt. ★★ ★★	Schioppettino	2021
89 pt. ★★ ★	Pinot Grigio	2023
89 pt. ★★ ★	Coldebliss Ribolla Gialla	2022
89 pt. ★★ ★	Colmatiss Sauvignon	2022



GENTLEMEN THE TOP 50 WHITE WINE 2024 www.gentleman.it

TOP 50 Biancosesto
2021



vino ottimo (*excellent wine*)
90-93/100



vino buono (*good quality wine*)
86-89/100



BIANCOSTESTO 2021

“È invece un vino innovativo il Biancosesto dell'azienda friulana Tunella, felice connubio delle due varietà autoctone, Friulano e Ribolla Gialla, vinificato e maturato con procedure avanzate. Sono vini come questo che le guide cercano di far emergere: ambiziosi, longevi, d'intensa personalità”.

“It is, on the other hand, an innovative wine Biancosesto from the Friulian winery Tunella, a happy union of the two indigenous varieties, Friulano and Ribolla Gialla, vinified and aged with advanced procedures. Every guide seeks to bring out wines like this: ambitious, long-lived, with intense personality”.





ROBERT PARKER
WINE ADVOCATE
JULY 2024

93 pt.	Biancosesto	2022
91 pt.	Colmatiss Sauvignon	2022
89 pt.	Pinot Grigio	2023

Review by Monica Larner

BIANCOSESTO 2022

“Il Biancosesto Tunella 2022 Friuli Colli Orientali sottolinea il suo stile modernista con una consistenza molto ricca e cremosa, modellata dall’affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia. Il blend è composto da Friulano e Ribolla Gialla in parti uguali, e il frutto beneficia di terreni marnosi e arenari che sviluppano freschezza e dolce concentrazione.”

“The Tunella 2022 Friuli Colli Orientali Biancosesto underlines its throwback modernist style with a very rich and creamy texture shaped by aging in large Slavonian oak casks. The blend is Friulano and Ribolla Gialla in equal parts, and the fruit benefits from marl and sandstone soils that develop freshness and sweet concentration.”



JAMES SUCKLING.COM
JUNI 2024

92 pt.	Rjgialla Ribolla Gialla	2023
92 pt.	Biancosesto	2022
92 pt.	Colmatiss Sauvignon	2022
91 pt.	Colbajè Pinot Grigio Ramato	2022
91 pt.	Sauvignon	2023
91 pt.	Pinot Nero	2022
91 pt.	Arcione	2020
90 pt.	Pinot Grigio	2023
90 pt.	Pignolo	2019
90 pt.	Schioppettino	2021

RJGIALLA RIBOLLA GIALLA 2023

“Al naso offre mele, nettarine e camomilla. È fragrante e fruttato, con un corpo medio-pieno e una consistenza leggermente carnosa. Ottima lunghezza. Da bere subito”.

“Apples, nectarines and chamomile on the nose. It’s fragrant and fruity with a medium to full body and a lightly fleshy texture. Excellent length. Drink now”.





91 pt.	Biancosesto	2022
88 pt.	Pinot Grigio	2023
88 pt.	Sauvignon	2023

BIANCOSESTO 2022

“Questo bianco brillante presenta note succose di ananas, frutto della passione e litchi, accentuate da sentori di zenzero grattugiato, cardamomo macinato, vaniglia e fiori bianchi. La consistenza è ben strutturata e leggermente gessosa, con un finale concentrato e minerale. Friulano e Ribolla Gialla. Da bere ora fino al 2029”.

“This bright white features juicy pineapple, passion fruit and lychee notes accented by hints of grated ginger, ground cardamom, vanilla and white blossoms. Well-knit and lightly chalky in texture, with a focused, mineral-driven finish. Friulano and Ribolla Gialla. Drink now through 2029”.



92 pt.	Colmatiss Sauvignon	2021
92 pt.	Biancosesto	2021
91 pt.	Colbajè Pinot Grigio Ramato	2021
89 pt.	Pinot Nero	2021
89 pt.	Sauvignon	2022
88 pt.	Pinot Grigio	2022

Review by Eric Guido

COLMATISS SAUVIGNON 2021

“Il Sauvignon Colmatiss 2021 è perfidamente fresco, con un mix stimolante di fiori di campo e spezie dolci, evidenziando mele verdi schiacciate e note di camomilla. Il 2021 si chiude con una lunghezza ammirevole e una concentrazione agrumata, lasciando toni minerali e note di salvia. Tunella ha racchiuso un bel po’ di carattere in questo stuzzicante Sauvignon”.

“The 2021 Sauvignon Colmatiss is wickedly fresh, wafting up with an invigorating mix of wildflowers and sweet spice, accentuating crushed green apples and hints of chamomile. The 2021 tapers off with admirable length and a citrusy concentration, leaving tactile mineral tones and hints of sage. Tunella has packed a lot of character into this zesty Sauvignon”.





92 pt.	Colbajè Pinot Grigio Ramato	2022
91 pt.	Biancosesto	2022
88 pt.	Colmatiss Sauvignon	2022



93 pt.	Biancosesto	2022
92 pt.	Colmatiss Sauvignon	2022



BIANCOSESTO 2022

“Naso accattivante di rosa rossa, poi al palato frutta rossa, marmellata, ciliegia candita e limone. Vino perfetto per un picnic”.

“Attractive nose of red rose, then to a palate of red fruit, marmalade, candied cherry and lemon. Perfect picnic wine”.



BIANCOSESTO 2022

“Colore verde oliva brillante con sfumature giallo paglierino. Al naso è invitante con note di agrumi succosi, sambuco, pesca rosa succosa, petali di rosa, pompelmo e melograno. Al palato è fresco, succoso, chiaro, con un frutto ben definito, emozionante ed accessibile; un puro piacere da bere”.

“Bright olive green color with straw yellow hues. The nose is inviting with notes of juicy citrus, elderflower, juicy pink peach, rose petal, grapefruit and pomegranate. The palate is fresh, juicy, clear, with well-defined fruit that is exciting and accessible; a pure drinking pleasure”.



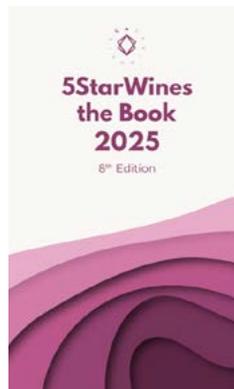
17/20 pt.	Schioppettino	2020
16/20 pt.	Pinot Grigio	2022

20 /20 pt. Massimo punteggio (*max score*)

SCHIOPPETTINO 2020

“Profumo ammaliante, quasi seducente, con frutti di bosco scuri come mirtilli, more e cassis, oltre a ciliegie immerse nel cioccolato fondente. Al palato è potente, ma con un corpo più snello, tannini presenti ma affascinanti, acidità ben integrata. Frutta in evidenza anche al palato, elegante speziatura e un lungo finale. In estate, leggermente raffreddato, piacevole con il barbecue”.

“The bouquet is captivating, almost seductive, with dark berries such as blueberries, blackberries and cassis, as well as cherries dipped in dark chocolate. The powerful palate shows a leaner body, with tannins in place but fascinating, well-integrated acidity. Fruit also in evidence on the palate, elegant spice and a long finish. In summertime, slightly chilled, will lovely pair with barbecue”.



92 pt.	Biancosesto	2022
--------	-------------	------

100/100 pt. Massimo punteggio (*max score*)

BIANCOSESTO 2022

“Aromi speziati di fieno e di erbe selvatiche, con deliziosi sentori di anice e uva spina. Uno stile unico, profumato e ricco di personalità. In bocca è potente, con un tocco sapido, molto pulito ed espressivo”.

“Spicy wild-herb hay aromas, with lovely aniseed and gooseberry hints. Quite a unique style, perfumed with loads of personality. Powerful in the mouth, with a savory touch, very clean and expressive”.





TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

Azienda Agricola Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ippis di Premariacco
Udine - Italia
T + 39 0432 716030 - F + 39 0432 716494
info@tunella.it - tunella.it

Project, Branding, Packaging and Labeling: Tailor Brand Studio Udine - Art direction: Ivano Boscolo - Copywriting: Anna Zuccaro - Graphic design: Matteo Boscolo - Photography: Massimo Crivellari, Giovanni Boscolo, Fabrice Gallina, Tassotto & Max

