



## LEA WINERY

LEA Winery nasce nel 2018 da un'idea della famiglia Spadotto, guidata dal desiderio di creare un'azienda vitivinicola capace di unire l'amore per la terra, la passione per il vino e una visione moderna e responsabile. Il nome LEA è l'acronimo di Lucio, Lorena, Eleonora e Alessandro: una scelta che racchiude l'identità profonda di un progetto familiare, unito e coerente, che guarda al futuro con uno sguardo lungimirante.

La proposta no-low alcohol di LEA Winery nasce da qui, da questa voglia di pensare al futuro e sfidare la tradizione: una linea pensata per incontrare stili di vita alcohol-free e per includere nei momenti di socialità anche i sober curious, alla ricerca di esperienze premium, eleganti e di qualità.

Franc Lizêr dà così forma a un nuovo modo di intendere il vino: autentico, libero, capace di accompagnare la convivialità senza eccessi. In Italia l'enologia è cultura, cucina, celebrazione e condivisione; oggi, accanto a questa tradizione, emerge un desiderio altrettanto forte: scegliere un benessere consapevole, dove la moderazione sostituisce l'eccesso senza rinunciare al piacere. Sobrialtà come nuova forma di vitalità vissuta a pieno, senza limiti.

## FRANC LIZÊR

*L'arte della leggerezza.*

Franc Lizêr rappresenta il lato più visionario di LEA Winery. È un progetto nato nel 2021 dal desiderio di unire la tradizione vitivinicola italiana con una mentalità all'avanguardia, capace di rispondere alle esigenze di uno stile di vita moderno, dinamico e consapevole. Il nome Franc Lizêr, che in dialetto friulano significa "*libero e leggero*", riflette appieno lo spirito di questo vino: pensato per chi desidera godere appieno dei propri momenti, con consapevolezza e leggerezza, ma senza mai rinunciare alla qualità.

Prende così forma in Franc Lizer una nuova idea di esperienza: *Sobrialità, l'arte della leggerezza*. Un equilibrio naturale tra sobrietà e vitalità, tra consapevolezza e piacere; non una rinuncia, ma una nuova forma di libertà. Sobrialità significa vitalità che scorre lucida e piena, senza eccessi, non significa togliere qualcosa, ma sentire di più: più presenza, più connessione, più vita, senza alcol. In questo senso, Franc Lizêr è un vino pensato per tutti, da condividere insieme, capace di unire generazioni e sensibilità diverse attorno alla stessa tavola.

Questa intuizione si inserisce in un cambiamento culturale già in atto a livello globale. Negli ultimi anni il movimento *sober curious*, nato negli Stati Uniti e ormai diffuso in Europa, ha ridefinito il rapporto con l'alcol, soprattutto tra le nuove generazioni e riflette una crescente attenzione verso benessere, equilibrio e scelte consapevoli.

Consumatori sempre più attenti alla salute, alla qualità della vita e all'equilibrio personale stanno cercando alternative che permettano di celebrare i momenti sociali senza rinunciare al gusto. Il risultato è una crescita rapida del segmento no e low alcohol, oggi tra i più dinamici dell'intero settore beverage. Il mercato globale dei vini dealcolati ha raggiunto circa 1,8 miliardi di dollari nel 2025 ed è destinato a crescere con ritmi superiori al 23% annuo nei prossimi anni, segno di una domanda in forte espansione alimentata proprio dalla ricerca di esperienze più healthy.

Allo stesso tempo, il fenomeno non riguarda solo chi rinuncia completamente all'alcol: secondo le analisi di NielsenIQ, oltre il 90% dei consumatori di bevande alcohol-free continua a bere anche vino o alcolici, utilizzando queste alternative per alternare occasioni e stili di consumo. L'idea non è sostituire il vino tradizionale, ma ampliare le possibilità di scelta, rendendo possibile un nuovo modo di vivere la convivialità. Perché oggi il vero lusso è proprio questo: rendere possibile una scelta consapevole.

Franc Lizêr nasce esattamente in questo spazio culturale. Vini pensati per essere condivisi con naturalezza, capaci di accompagnare momenti diversi della giornata e stili di vita contemporanei, vini

freschi, giovani e cool, ma soprattutto autentici. Franc Lizêr crede che rendere possibile una scelta consapevole sia il vero lusso contemporaneo. Con metodo e innovazione, senza rigidità. Con apertura, misura e qualità. Sempre.

### **Produzione enologica tra ascolto della tradizione e tecnologia all'avanguardia**

Il punto di partenza di Franc Lizer è la produzione interamente svolta in cantina: uno degli elementi più distintivi del progetto è il controllo diretto dell'intera filiera, dalla vigna all'imbottigliamento. Questa scelta permette di mantenere coerenza stilistica, qualità e trasparenza in ogni passaggio. È un approccio che riflette la filosofia di fondo della cantina: fare le cose con metodo, apertura e curiosità, senza rigidità ma con grande attenzione ai dettagli. Le uve utilizzate provengono esclusivamente da vigneti di proprietà nel territorio del Friuli Grave, su suoli ricchi di marne arenarie e argilla che conferiscono ai vini eleganza, struttura e una vibrante mineralità. La vinificazione segue gli stessi principi adottati per tutti i vini della cantina: rispetto del territorio, precisione tecnica e interventi mirati. Solo dopo la fermentazione il vino viene sottoposto a un processo delicato di rimozione dell'alcol, attraverso l'utilizzo di una tecnologia che permette di separare l'etanolo preservando le componenti aromatiche e strutturali del vino, mantenendo quindi profumi, equilibrio e identità gustativa. Il risultato è un vino 0% alcol ma pieno di carattere, pensato per mantenere il piacere del calice senza eccessi.

La produzione enologica un principio chiave, quello di intervenire il meno possibile e lasciare che il vino si esprima in libertà, custodendo l'identità del territorio, affiancando però a questo approccio artigianale e rispettoso investimenti in tecnologia e ricerca per sostenere produzione sempre più efficiente e pulita. L'azienda utilizza due macchine agricole completamente elettriche ed autonome, sistemi di guida satellitare GPS e droni multispettrali in grado di monitorare la salute del vigneto e intervenire solo dove serve. Gli atomizzatori 4.0 evitano dispersioni di prodotto, mentre il ciclo produttivo è stato ripensato in chiave di economia circolare, trasformando le potature e le vinacce in fertilizzanti naturali. Il fabbisogno energetico viene coperto da un impianto fotovoltaico per l'autoconsumo, con l'obiettivo ambizioso di raggiungere la neutralità solare. Ogni dettaglio è selezionato per ridurre l'impatto ambientale e garantire la massima qualità del prodotto.

Il risultato è un equilibrio unico tra artigianalità e innovazione, tra tradizione e sperimentazione, tra radici e visione. Ogni vino firmato LEA non è solo un prodotto, ma un racconto di valori: l'amore per il territorio, l'impegno verso la sostenibilità, il desiderio di lasciare un'impronta positiva e duratura.

*Non esiste futuro senza sostenibilità. Non esiste sostenibilità senza innovazione.*

## La famiglia Spadotto

Dietro l'universo enologico Franc Lizer c'è prima di tutto una famiglia.

Il progetto nasce dalla visione di Lucio Spadotto, insieme alla moglie Lorena e ai figli Eleonora e Alessandro, che hanno trasformato una passione per la terra e per il vino in un percorso imprenditoriale ambizioso. Eleonora, con un'esperienza nel settore finanziario internazionale a Londra, ha contribuito a trasformare la prima intuizione embrionale in una realtà strutturata, portando una visione strategica e uno sguardo globale. Alessandro, laureato in economia ma profondamente legato alla natura e al mondo agricolo, è stato il primo a immaginare il potenziale di un progetto capace di unire vino e nuove sensibilità di consumo. Lorena coordina invece la gestione amministrativa e l'organizzazione del borgo, mentre Lucio guida lo sviluppo complessivo dell'azienda. Insieme hanno dato vita a un progetto che combina radici familiari e spirito imprenditoriale, che ha visto la famiglia impegnarsi in un investimento territoriale, architettonico e soprattutto enologico di enorme portata, che nasce già con le radici nel futuro ma che ha richiesto, e richiede, un impegno costante e continuo in termini di sensibilizzazione, di ricerca, di studio di quelle che sono le tecnologie e la legislatura, in dinamico cambiamento.

Come afferma Lucio Spadotto: "LEA Winery nasce dal desiderio della nostra famiglia di trasformare la passione per la terra e per il vino in un progetto condiviso. Questa passione ci ha portati a restituire al borgo "Ca' Bianca" il suo antico splendore, riportando in vita un luogo che custodisce storia e memoria. La nostra visione è unire questo patrimonio di tradizione al futuro del vino, che oggi richiede innovazione, ricerca e nuove sensibilità. Ogni scelta, dalla cura delle vigne alla vinificazione, nasce dal desiderio di coniugare rispetto per la terra e apertura al cambiamento, per creare vini che raccontino il Friuli di ieri e quello di domani."

## Un borgo restituito alla vita

La cantina si trova nel cuore della DOC Friuli Grave e si estende su 132 ettari, di cui 105 vitati. Il fulcro è il borgo storico di Ca' Bianca, un complesso risalente al 1718 che la famiglia Spadotto ha recuperato con un importante investimento di restauro e valorizzazione. La proprietà comprende una villa padronale, una cappella e orti murati circondati dai vigneti. Accanto agli edifici storici sono state realizzate architetture contemporanee pensate per integrarsi armoniosamente nel paesaggio, creando un dialogo tra memoria e modernità.

Questo luogo rappresenta il cuore identitario della cantina: un ponte tra passato e futuro, tra cultura agricola e ricerca. Franc Lizer nasce con una visione chiara: contribuire all'evoluzione del vino italiano con apertura, curiosità e responsabilità.

Con Franc Lizêr, la cantina esplora nuove strade del gusto e della convivialità, dimostrando che il vino può essere allo stesso tempo giovane, cool, inclusivo e consapevole. Perché il futuro del vino non è solo una questione di tradizione o tecnica. È soprattutto una questione di scelte, e di libertà.

## I Vini Franc Lizêr

Con Franc Lizêr, LEA Winery ha voluto dare voce a un'idea innovativa: creare una linea di vini no e low alcol, mantenendo intatto tutto il carattere, il gusto e l'identità del vino originale. Tecnologia e sensibilità convivono in ogni dettaglio. Le uve utilizzate per Franc Lizêr provengono esclusivamente da coltivazioni biologiche certificate, situate in un terroir ricco di marne arenarie e argilla, elementi che conferiscono ai vini struttura, eleganza e una vibrante mineralità. Ogni bottiglia racchiude l'essenza del territorio friulano, espressa con autenticità e rispetto.

Il risultato è una gamma di vini veri, eleganti e sorprendenti, pensati per celebrare la convivialità, il benessere e la bellezza di ogni piccolo momento, senza limiti o restrizioni. Dalle note fragranti della linea Opale alla freschezza dei vini fermi, ogni etichetta nasce con l'idea di offrire un modo diverso di vivere il vino, fatto di libertà, gusto e leggerezza. Oltre ai vini 0% alcol, la gamma include anche alcune etichette a bassa gradazione di alcol e un mosto d'uva, pensato soprattutto per i mercati esteri dove si prediligono profili più morbidi e naturalmente dolci rispetto alla tipica acidità del vino.

### Linea Opale

- Spumante Blanc de Blancs 0%
- Spumante Rosè 0%
- Vino Rosato 0%

### Linea Classica

- Spumante Blanc de Blancs 0%
- Spumante Rosè 0%
- Vino Rosso 0%

- Vino Bianco 0%

#### Low Alcohol

- Vino Rosso 6%
- Vino Bianco 6%

#### Bollicine di Mosto d'Uva

- Musthave Sparkling 0%

## LEA WINERY in pillole

- Anno di fondazione: 2018
- Proprietà: famiglia Spadotto
- Sede: San Vito al Tagliamento (PN)
- Area di produzione: DOC Friuli Grave
- Ettari della tenuta: 132
- Ettari vitati: 105
- Bottiglie prodotte: 100.000
- N. Etichette: 10
- Mercati: Europa, Asia, Stati Uniti d'America
- Canali di vendita: HoReCa, importatori, e-commerce
- N. dipendenti: 12