



ACQUISTATO IL

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC

2016

Pinot Bandut



Questo Pinot Grigio dal colore carico è caratterizzato dalle note olfattive piacevolmente minerali. L'assaggio è ottimamente strutturato con un finale asciutto.

Bandut: così è conosciuta da tutti a Manzano (UD) l'azienda agricola Giorgio Colutta. Il nome è quello del fondo dove ha sede, nel cuore del "Parco della vite e del vino" dei Colli Orientali dei Friuli. Antonio Colutta ha acquistato i terreni nel 1939, e inizialmente il raccolto era gestito a mezzadria, diviso tra uva, mais e foglie di gelso per i bachi da seta. Nel 1968 i figli Giansandro e Gianpaolo hanno imbottigliato i primi vini. Nel 1998 il testimone è passato a Giorgio, terza generazione, che si è distinto da subito per una gestione particolarmente attenta all'ambiente e all'internazionalizzazione. I 20 ettari di vigneto si estendono nel territorio dei comuni di Buttrio, Manzano e Rosazzo. Si coltivano le varietà autoctone e alloctone tipiche della zona: friulano, ribolla gialla, picolit, verduzzo, chardonnay, sauvignon e pinot grigio a bacca bianca; refosco dal peduncolo rosso, schioppettino, pignolo, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a bacca scura. La cantina di vinificazione, la barricaia e i locali per l'imbottigliamento si trovano presso la vecchia Villa Padronale del 1700, di particolare fascino dopo il recente restauro. La gamma di prodotti è ampia, caratterizzata da vini territoriali e dalla forte personalità. Le bottiglie prodotte sono circa 150.000 all'anno.

La Vigna	
Terreno	Argilloso- marnoso, di origine eocenica
Esposizione	Sud, 150 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5600 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Pinot Grigio 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Prosciutto, antipasti, minestre e piatti a base di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura controllata tra i 18 e i 20 gradi. Al termine si effettua un travaso, e si mantiene il vino sulle fecce pulite sino a novembre. Segue un ulteriore travaso ed il vino sosta sulle fecce sino a marzo.
Sensazioni	Profumi intensi e minerali. Il colore tende al giallo carico. Il sapore è strutturato e intenso anche nel finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821