ACQUISTATO IL .....

Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Colli Orientali DOC 2013

Rosso quotidiano



Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza, quello di Colutta è un rosso quotidiano, dal colore granato, sensazioni eteree e speziate dal carattere rustico, bocca di buon corpo e struttura leggera. Ottimo anche d'estate!

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 tipica dei Colli Orientali del Friuli
Esposizione	Sud , 150 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Selvaggina, carni saporite, formaggi stagionati.
Vinificazione	Diraspatura e macerazione con fermentazione in acciaio a temperatura controllata tra i 24 e i 26 gradi. Al termine si effettua un travaso, e viene svolta la fermentazione malolattica. Segue un ulteriore travaso e il vino viene fatto affinare in botti di legno da 25 ettolitri per circa 12 -18 mesi, sino alla data dell?imbottigliamento.
Sensazioni	rosso quotid Colore granato al naso sensazioni eteree e speziate dal carattere rustico, bocca di buon corpo e struttura leggera

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