ACQUISTATO IL .....

Friulano Friuli Colli Orientali DOC 2017

Leggero e profumato, piacere assicurato!



Nei vini di Giorgio Colutta si respira l'aria dei Colli Orientali del Friuli. Una terra generosa, dove nascono vini speciali. Il Friulano ci ha colpito per la sua quieta eleganza, giocata su delicate sfumature floreali e un'ottima mineralità. Leggero, equilibrato e di ottima compagnia.

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	Ponca
Esposizione	Sud-sudOvest, 225m s.l.m
Allevamento	Cappuccina e Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Friulano 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Antipasti, formaggi freschi, secondi di pesce, carni bianche
Vinificazione	L'uva di tocai si presta alla vinificazione con criomacerazione, che si ottiene prima della pressatura mantenendo a contatto le bucce con il mosto a temperatura controllata (10-12°C) per un tempo di circa 12 ore. Questa pratica permette l?estrazione dei precursori aromatici tipici del tocai e si effettua su parte delle uve; fermentazione n bianco classica con pressatura soffice, refrigerazione e decantazione statica delle parti in sospensione, travaso del mosto pulito, fermentazione a temperatura controllata (circa 17°C) con l?aggiunta di lieviti selezionati
Sensazioni	Colore giallo paglierino carico; naso molto minerale, con sfumature floreali, elegante, quieto; bocca di buona struttura e finale equilibrato

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821