



ACQUISTATO IL

Bianco Nojar Friuli Colli Orientali DOC

2013

Quando un bianco merita il legno



Blend di uve Friulano, Chardonnay, Sauvignon e Ribolla Gialla. Questo vino subisce la cura di un affinamento in legno, che gli dona colore e struttura. Un tripudio di sensazioni a cominciare dai profumi di mou caramello e vaniglia, con un piacevole finale tostato.

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, 250-150 m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000-5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Ribolla Gialla

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Aperitivo, primi piatti a base di funghi o verdure, preparazioni a base di pesce

Vinificazione Diraspatura e vinificazione in bianco. I vini fermentano e lo Chardonnay viene successivamente affinato in barriques di rovere di Allier. Dopo circa 12 mesi dalla vendemmia viene fatto il "blend", scegliendo le partite migliori dei singoli vini, e si procede poi con l'imbottigliamento. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni L'affinamento in legno è testimoniato dal colore carico, ma gli conferisce anche i profumi vanigliati. L'assaggio è rotondo e complesso, dal finale tostato.

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. 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