



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.

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Terreno</b>        | Argilloso- marnoso, di origine eocenica                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Esposizione</b>    | Sud, 150 m s.l.m.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Allevamento</b>    | Guyot                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Densità imp.</b>   | 5600 ceppi per ettaro                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Tipologia</b>      | Vino bianco fermo                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Provenienza</b>    | Friuli-Venezia Giulia                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Uve</b>            | Pinot Grigio 100%                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Gradazione</b>     | 12,5% vol.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Temp. Servizio</b> | 14°                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Quando Berlo</b>   | Entro 1 anno da oggi                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Abbinamento</b>    | Prosciutto, antipasti, minestre e piatti a base di pesce                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Vinificazione</b>  | 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. |
| <b>Sensazioni</b>     | 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. 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