

Uvaggio

Sauvignon 90%, altre varietà 10%

Vinificazione e affinamento

Leggero appassimento del 10% delle uve. Maturazione di 7 mesi in barrique (40%), il resto in acciaio.

Il produttore

Fondata nel 1921 a Colloredo di Prato, un paesino poco lontano da Udine, l'azienda Antonutti segna una costante crescita tecnologica senza però rinunciare al bagaglio delle tradizioni di famiglia acquisito in tanti anni di esperienze. Attualmente è gestita da Adriana e Paolo Antonutti, la terza generazione della famiglia e da Lino Durandi che, con ruoli e competenze diverse, seguono la filosofia ed i programmi di chi li ha preceduti. Tutti determinati a rafforzare questo sviluppo produttivo e di immagine del vino Friulano, grazie anche alle selezionate uve provenienti dai 40 ettari di vigneto ubicati nella zona Doc Friuli Grave di Barbeano.

L'abbinamento

Da accostare a un sarago in salsa allo zafferano.

Provenienza

Italia - Friuli Venezia Giulia,