



**antonutti**

Vini dal 1921





L'Oronutti  
Dal 1921

QUASI  
CENT



1921, quasi cento anni di amore nella cura dei vigneti. Quattro generazioni a confronto per trarre sempre il meglio dai loro cinquanta ettari nel cuore delle Grave, in Friuli, una terra lontana da riflettori ma ricca di natura, profumi, colori e interminabili tramonti. Adriana e Lino con Caterina, Riccardo e Nicola, sono oggi la squadra che mantiene viva la tradizione con sapienza e tenacia. Aperti a nuove sfide e onorati di farvi gioire con il frutto delle loro passioni: la terra e la vite.



DISTESE  
INFINITE

---



SASSI, TANTI  
E MERAVIGLIOSI

---



 P. 10 CHARDONNAY

 P. 12 FRIULANO

 P. 14 PINOT GRIGIO

 P. 16 RIBOLLA GIALLA

 P. 18 SAUVIGNON

 P. 20 TRAMINER AROMATICO

 P. 22 MERLOT

 P. 24 CABERNET SAUVIGNON

 P. 26 PINOT NERO

 P. 28 REFOSCO DAL P. R.



PROFUMI, COLORI  
E INTERMINABILI  
TRAMONTI

---



# Chardonnay

DOC Friuli Grave



**UVE:**

100% Chardonnay



**TERRITORIO:**

Pianura alluvionale e ciottolosa, Friuli nord occidentale



**COLTIVAZIONE:**

Vigneti allevati a guyot con una densità d'impianto di 4500 viti e 90/100 ql di uva per ettaro



**VINIFICAZIONE:**

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia



**GRADAZIONE - ACIDITÀ TOTALE:**

12,50% vol. / 5,40 g/l



**SUGGERZIONI:**

Giallo paglierino di bella intensità. Al naso si notano sensazioni di frutti tropicali. Al palato si presenta piacevolmente vellutato e di buon equilibrio



**TEMPERATURA CONSIGLIATA:**

10°-12° C



**DIMORA IN CANTINA:**

3/4 anni e oltre se in condizioni ottimali



**CAPACITÀ:**

0,75 – 0,375 litri



# Friulano

DOC Friuli Grave



## UVE:

100% Friulano



## TERRITORIO:

Pianura alluvionale e ciottolosa, Friuli nord occidentale



## COLTIVAZIONE:

Vigneti allevati a guyot con una densità d'impianto di 4500 viti e 90/100 ql di uva per ettaro



## VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo delle uve. Pressatura soffice e fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia



## GRADAZIONE - ACIDITÀ TOTALE:

12,50% vol. / 5,50 g/l



## SUGGERZIONI:

Giallo paglierino profondo. Al naso classiche note varietali tra cui spicca la mandorla amara accompagnata da sensazioni floreali. Al gusto grande pulizia con notevoli sensazioni di freschezza



## TEMPERATURA CONSIGLIATA:

10°-12° C



## DIMORA IN CANTINA:

3/4 anni e oltre se in condizioni ottimali



## CAPACITÀ:

0,75 – 0,375 litri



## Pinot Grigio

DOC Friuli Grave



**UVE:**

100% Pinot Grigio



**TERRITORIO:**

Pianura alluvionale e ciottolosa, Friuli nord occidentale



**COLTIVAZIONE:**

Vigneti allevati a guyot con una densità d'impianto di 4500 viti e 90/100 ql di uva per ettaro



**VINIFICAZIONE:**

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia



**GRADAZIONE - ACIDITÀ TOTALE:**

12,5% vol. / 5,40 g/l



**SUGGERZIONI:**

Giallo paglierino con sottile riflesso ramato. Note floreali seguite da spiccate sensazioni fruttate e giusta freschezza



**TEMPERATURA CONSIGLIATA:**

10°-12° C



**DIMORA IN CANTINA:**

3/4 anni e oltre se in condizioni ottimali



**CAPACITÀ:**

0,75 – 0,375 litri



## Ribolla Gialla

I.G.T Delle Venezie



### UVE:

100% Ribolla Gialla



### TERRITORIO:

Pianura alluvionale, Friuli orientale



### COLTIVAZIONE:

Vigneti allevati a guyot e sylvoz con una densità d'impianto di 3500 viti e 80/90 ql di uva per ettaro



### VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia



### GRADAZIONE - ACIDITÀ TOTALE:

12% vol. / 5,60 g/l



### SUGGERZIONI:

Colore giallo paglierino con sottili riflessi di giada. Al profumo note floreali e sensazioni fruttate tra cui spicca la mela. Gradevole acidità e piacevole freschezza



### TEMPERATURA CONSIGLIATA:

10° – 12° C



### DIMORA IN CANTINA:

3/4 anni e oltre se in condizioni ottimali



### CAPACITÀ:

0,75 – 0,375 litri



## Sauvignon

DOC Friuli Grave



### UVE:

100% Sauvignon



### TERRITORIO:

Pianura alluvionale e ciottolosa, Friuli nord occidentale



### COLTIVAZIONE:

Vigneti allevati a guyot con una densità di impianto di 4500 viti e 90/100 ql di uva per ettaro



### VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo delle uve. Pressatura soffice e fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia



### GRADAZIONE - ACIDITÀ TOTALE:

12,5% vol. / 5,80 g/l



### SUGGERZIONI:

Giallo paglierino brillante. Al naso caratteristiche vegetali insieme a note fruttate. Al gusto, siepe di bosso e salvia. Lunga persistenza aromatica



### TEMPERATURA CONSIGLIATA:

10 – 12° C



### DIMORA IN CANTINA:

3/4 anni e oltre se in condizioni ottimali



### CAPACITÀ:

0,75 – 0,375 litri



## Traminer Aromatico

DOC Friuli Grave



### UVE:

100% Traminer Aromatico



### TERRITORIO:

Pianura alluvionale e ciottolosa, Friuli nord occidentale



### COLTIVAZIONE:

Vigneti allevati a guyot con una densità di impianto di 4500 viti e 90/100 ql di uva per ettaro



### VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo delle uve. Pressatura soffice e fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia



### GRADAZIONE - ACIDITÀ TOTALE:

12,5% vol. / 5,70 g/l



### SUGGERIZIONI:

Giallo paglierino brillante. Profumo con accordi di rosa e lavanda, rimandi di agrumi e spezie, palato fresco e fine



### TEMPERATURA CONSIGLIATA:

12° C



### DIMORA IN CANTINA:

3/4 anni e oltre se in condizioni ottimali



### CAPACITÀ:

0,75 – 0,375 litri



# Merlot

DOC Friuli Grave



**UVE:**

100% Merlot



**TERRITORIO:**

Pianura alluvionale di medio impasto, Friuli sud occidentale



**COLTIVAZIONE:**

Vigneti allevati a guyot con una densità d'impianto di 4500 viti e 90/100 ql di uva per ettaro



**VINIFICAZIONE:**

Pigiatura soffice delle uve. Macerazione e fermentazione in acciaio. Maturazione per un primo periodo in acciaio e per ulteriori otto mesi in tonneaux. Affinamento in bottiglia.



**GRADAZIONE - ACIDITÀ TOTALE:**

13% vol. / 5,30 g/l



**SUGGERZIONI:**

Rosso rubino con riflessi porpora. Profumo con delicate note di frutti rossi e neri accompagnati da un gusto morbido, immediato e piacevole. Bella vivacità e buon equilibrio



**TEMPERATURA CONSIGLIATA:**

16°-18° C



**DIMORA IN CANTINA:**

5/6 anni e oltre se in condizioni ottimali



**CAPACITÀ:**

0,75 – 0,375 litri



# Cabernet Sauvignon

DOC Friuli Grave



## UVE:

85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc



## TERRITORIO:

Pianura alluvionale di medio impasto, Friuli sud occidentale



## COLTIVAZIONE:

Vigneti allevati a guyot con una densità di impianto di 4500 viti e 90/100 ql di uva per ettaro



## VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice delle uve. Macerazione e fermentazione in acciaio. Maturazione per un primo periodo in acciaio e per ulteriori otto mesi in tonneaux. Affinamento in bottiglia



## GRADAZIONE - ACIDITÀ TOTALE:

13% vol. / 5,30 g/l



## SUGGERZIONI:

Rosso rubino con riflessi intensi. Da giovane emergono fragranze di frutta rossa, con l'affinamento gli aromi ceduti dal legno risultano: la vaniglia e il caffè



## TEMPERATURA CONSIGLIATA:

16°-18° C



## DIMORA IN CANTINA:

5/6 anni e oltre se in condizioni ottimali



## CAPACITÀ:

0,75 – 0,375 litri



## Pinot Nero

DOC Friuli Grave



### UVE:

100% Pinot Nero



### TERRITORIO:

Pianura alluvionale di medio impasto, Friuli sud occidentale



### COLTIVAZIONE:

Vigneti allevati a guyot con una densità d'impianto di 4500 viti e 90/100 ql di uva per ettaro



### VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice delle uve. Macerazione e fermentazione in acciaio. Parte viene maturata in acciaio e parte in tonneaux. Affinamento in bottiglia



### GRADAZIONE - ACIDITÀ TOTALE:

13% vol. / 5,00 g/l



### SUGGERZIONI:

Rosso rubino con bordi delicatamente sfumati. Si apre con note di piccoli frutti rossi e chiude in sensazioni di spezie dolci. Ottima la persistenza gustativa.



### TEMPERATURA CONSIGLIATA:

16° C



### DIMORA IN CANTINA:

4/5 anni e oltre se in condizioni ottimali



### CAPACITÀ:

0,75 – 0,375 litri



## Refosco dal Peduncolo Rosso

DOC Friuli Grave



### UVE:

100% Refosco dal Peduncolo Rosso



### TERRITORIO:

Pianura alluvionale di medio impasto, Friuli sud occidentale



### COLTIVAZIONE:

Vigneti allevati a guyot con una densità d'impianto di 4500 viti e 90/100 ql di uva per ettaro



### VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice delle uve. Macerazione e fermentazione in acciaio. Maturazione per un primo periodo in acciaio e per ulteriori dodici mesi in tonneaux. Affinamento in bottiglia



### GRADAZIONE - ACIDITÀ TOTALE:

13% vol. / 5,40 g/l



### SUGGERZIONI:

Rosso rubino cupo. Al profumo aromi intensi, fruttati, di prugna secca e mora selvatica. Al gusto è giustamente tannico, equilibrato con un finale persistente



### TEMPERATURA CONSIGLIATA:

16° - 18° C



### DIMORA IN CANTINA:

5/6 anni e oltre se in condizioni ottimali



### CAPACITÀ:

0,75 - 0,375 litri







**antonutti**

Vini dal 1921

CASA VINICOLA E. ANTONUTTI  
Via D'Antoni 21  
33037 Colloredo di Prato (Udine) Italy  
Ph. +39 0432 662001  
Fax +39 0432 662002  
E. [info@antonuttivini.it](mailto:info@antonuttivini.it)

—  
[www.antonuttivini.it](http://www.antonuttivini.it)

ART DIRECTION  
Marco Viola Studio

—  
LAYOUT  
Andrea Battello

—  
PRINTED BY  
Grafiche Filacorda



Campagna finanziata ai sensi del  
Regolamento CE n. 1308/13



Campaign financed under  
EU Regulation n. 1308/13

