



antonutti

Vini dal 1921





L'Oronuzzi
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

—
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

