

Giorgio Colutta

Via Orsaria, 32
33044 Manzano (UD)
Tel. 0432 740315
colutta@colutta.it
www.colutta.it

Proprietà:

Giorgio Colutta

Condizione enologica:

Michele Zanardo

Condizione agronomica:

Antonio Maggio

Viticultura:

Certificazione SQNPI

Ettari vitati:

22

Bottiglie prodotte:

150.000

Vendita diretta:

Sì

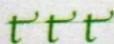
Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1998

Il Friulano Abate 2019 si mette subito in evidenza, già alla sua prima annata. È ricavato da vigneti di ponca, un terreno misto di marne e arenarie di origine eocenica, frutto di stratificazioni millenarie derivanti dal lento ritiro del mare, situati a 200 metri di quota sulle colline di Rosazzo, storica località friulana. L'età media delle piante è di cinquant'anni e le rese non superano i cinquanta quintali per ettaro. Una premessa utile per identificare questo vino, frutto di antichi biotipi. Di ottima fattura e meritevole di menzione anche il Refosco dal Peduncolo Rosso 2015, che Giorgio Colutta produce dal 1998.

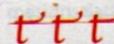


FRIULI COLLI ORIENTALI FRIULANO ABATE 2019

Bianco Doc - Tocai friulano 100%

Alc. 13,5% - **€ 25 - Bt.** 3.330

Paglierino luminoso. Compendio olfattivo di pregio, articolato su una traccia fumé e minerale, con sbuffi di polvere da sparo frammisti a spezie e citronella, polpa di cedro e pesca. A seguire, fienagione, erbe di montagna e fiori gialli. Il sorso è composto ed equilibrato, con acidità, sapidità e morbidezza in proficua unione. Lunga persistenza e finale dai richiami floreali. Fermenta e matura in acciaio sui lieviti per 8 mesi. Flan di finocchi e salmone affumicato.



FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2015

Rosso Doc - Refosco dal peduncolo rosso 100%

Alc. 13,5% - **€ 15 - Bt.** 10.000

Rosso rubino fitto. Trama odorosa dalle tinte scure di carruba, liquirizia, ciliegie nere, visciole, cioccolato e frutta secca, con una scia che ricorda l'origano. Bocca possente, si allarga rivelando una stoffa generosa e chiudendo sulle note fruttate e balsamiche che apportano simmetria gustativa. Per 12 mesi in acciaio e per altri 12 in botti grandi di rovere. Poi affina per un anno in bottiglia. Petto di faraona in salsa di ribes neri.



FRIULI COLLI ORIENTALI PINOT GRIGIO 2019

Bianco Doc - Pinot grigio 100% - **Alc.** 13% - **€ 15 - Bt.** 10.000

Giallo paglierino lucente. Naso composto e netto, con al centro un buon connubio tra la frutta a polpa bianca, come la pera e la pesca, e un fascio di timo e finocchietto. L'ingresso è fresco e diretto, equilibrato dal corpo, di ottima beva. Si congeda con coerente richiamo alla macchia mediterranea. Sosta, sui lieviti, in acciaio per 6 mesi. Rotolo di coniglio farcito.



FRIULI COLLI ORIENTALI SAUVIGNON ABATE 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% - **Alc.** 13% - **€ 25 - Bt.** 2.000



FRIULI COLLI ORIENTALI PIGNOLO 2013

Rosso Doc - Pignolo 100% - **Alc.** 14% - **€ 32 - Bt.** 660



FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2019

Bianco Doc - Ribolla gialla 100% - **Alc.** 12% - **€ 18 - Bt.** 10.000