



L'Azienda viene acquistata da Antonio Colutta nel 1930. Dal 1968 vengono confezionate e diffuse sui mercati internazionali le prime bottiglie. È nel 1990 che inizia un nuovo corso in azienda con un entusiasta Giorgio Colutta ed un gruppo di giovani e validi collaboratori. L'Azienda ha quasi terminato l'ultimo progetto di ristrutturazione dei vigneti e intrapreso quello di ottenere vino da una singola vigna, producendo un Friulano ed un Sauvignon della selezione dell'Abate, provenienti dai vigneti di Rosazzo. Il Pinot Grigio resta però sempre il riferimento numero uno, con il 30% della produzione totale dedicata all'export e presentato nel 2020 nella versione ramata con leggera macerazione.

## Colutta

Colutta Società Agricola S.S.

Via Orsaria, 32, 33044 Manzano, UD - tel +39 0432740315 - colutta@colutta.it - www.colutta.it - Responsabili della produzione: Giorgio Colutta (Titolare e Resp. Commerciale), Michele Zanardo (Enologo) - Anno avviamento: 1998 - Vini prodotti: 18 - €150.000 - Ettari: 18 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - ☑ sì - ☑ sì - ☑ sì

### IL MIGLIOR VINO

**Pignolo 2013**

**94**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 31

**Sensazioni:** a questi livelli di fitezza il frutto è levigato, polposo carezza. Livelli eccellenti dovuti tanto alla ricchezza, alla polposità del frutto basale, tanto alla qualità, all'integrità dell'enologia di sviluppo che qui si rivela veramente nitida. Infine alla calibratura della morbidezza e della sua profilante, mai dissecante coppia acidità/tannino. Palato di forza alcolica notevole eppur ben denso e fragrante al contatto, un alcol che sorregge, che non scalda, che non brucia, ma che invece veicola intenso, glicerinoso, il suo portato d'aroma e di frutto così armoniosamente rotondo e flessuoso. Un campione virtuoso quanto a rotondità e fitezza della sua speziata composta di mora. Un gran vino.



**Informazioni:** ☑ - ☑16/07/20 - ☑E - €660 - ☑Pignolo

**Impressioni del produttore:** vino rosso intrigante, ottenuto da un antico vitigno ricco di storia, quasi dimenticato: è riemerso prepotente, pieno, avvolgente e sorprendente nel naso fruttato e nel corpo intensissimo!

### GLI ALTRI VINI

**ABATE SAUVIGNON 2019**

**IP: 94**

C: 30 - E: 32 - I: 32 - ☑ - €: 2.000 - ☑: Sauvignon

**ABATE FRIULANO 2019**

**IP: 92**

C: 31 - E: 31 - I: 30 - ☑ - €: 3.300 - ☑: Friulano

**FRIULANO 2019**

**IP: 92**

C: 31 - E: 31 - I: 30 - ☑ - €: 8.600 - ☑: Friulano

### Commento Conclusivo

Tutti di eccellente caratura i quattro vini presentati da Colutta. L'Abate Friulano 2019 è bianco di rara densità e fitezza, di suadenza palatale avvolgente. Di analoga piacevolezza complessiva il Friulano 2019. L'Abate Sauvignon 2019 è fra i migliori della tipologia: da campione il suo binomio suadenza-fraganza che evidenzia le doti viticole dell'uva nativa quanto la purezza dell'enologica tecnica trasformativa. Il migliore è il Pignolo 2013: rarissimi i campioni di quest'uva che sfoggiano la potenza, la morbidezza, la calibrata e vanigliata speziatura della sua stupenda, morosa, ancor vivida livrea. Complimenti.

### Indici Qualitativi Complessivi:

**IP complessivo:** 93 (+1,75%); **QOT:** 5,55

**Indici complessivi:** C: 31 - E: 31,25 - I: 30,75