

Storie di vita, vigne e vini in Italia



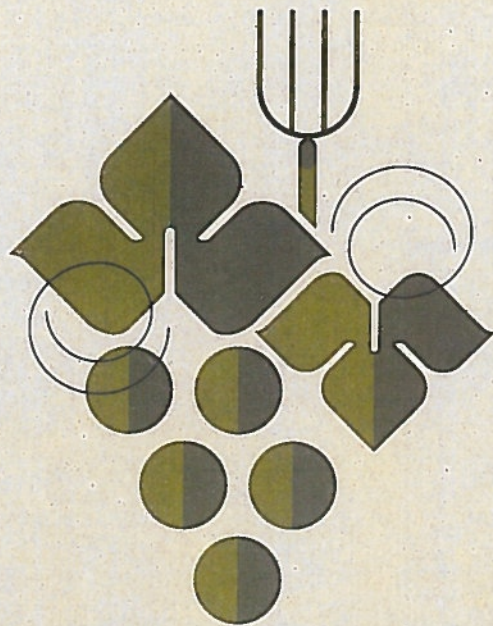
FISAR

FEDERAZIONE ITALIANA
SOMMELIER ALBERGATORI
RISTORATORI

1958 cantine visitate
e recensite

slow wine

GUIDA 2022



Slow Food Editore

MANZANO (UD)

GIORGIO COLUTTA - BANDUT



SCONTO -10%

Via Orsaria, 32 - tel. 0432 740315
www.colutta.it - colutta@colutta.it

VITA - L'attuale sede dell'azienda poggia le sue fondamenta su quella che nel 1939 era la stalla nella quale Antonio, nonno di Giorgio Colutta, iniziò a lavorare i primi 2 ettari di terreno vitato. Le prime bottiglie sono uscite diversi anni dopo, e nel 1985 è entrato in azienda proprio quest'ultimo, fresco di studi di farmacia che però non avevano appagato il suo desiderio di stare a contatto con la natura. Nel 1998 è nato il marchio che conosciamo oggi.

VIGNE - I vigneti si trovano tutti a pochi chilometri di distanza dalla cantina, distribuiti su quattro località, in quella che nella Seconda guerra mondiale è stata la terza linea di difesa. Non è raro infatti trovare dei bunker ancora intatti tra i vigneti, nei quali Giorgio ha in previsione di organizzare delle visite e degustazioni guidate. Grande rilevanza viene data ai vitigni autoctoni, i quali ricoprono la maggior parte della superficie vitata.

VINI - La linea classica dei rossi svolge l'affinamento in botti grandi, mentre i cru invecchiano in tonneau o barrique. I bianchi invece riposano in acciaio.

FCO Friulano Abate 2020 O 1.300 bt; 26 € - □ - Un naso tipico, con punte fruttate e floreali, che lascia spazio a un sorso appagante e carnoso, dotato di grande grinta e fluidità.

Rosazzo Bianco Nojar 2016 O 1.300 bt; 19 € - ☞ - Eccezione tra i bianchi, che come detto fanno solo affinamento in acciaio, questo assemblaggio affinato in legno offre un bouquet ricco e complesso, cremoso e soffuso. La bocca è equilibrata e morbida.

FCO Friulano 2020 O 5.300 bt; 15 € - □ - Agrumato e tipico, regala un sorso erbaceo e di buona freschezza.

FCO Refosco P.R. 2016 ● 3.300 bt; 15 € - ○ - Speziato, setoso, amarognolo.

FCO Sauvignon Abate 2020 O 1.300 bt; 26 € - ☞ - Fruttato, fresco, agile.

FCO Sauvignon 2020 O 5.300 bt; 15 € - □ - Erbaceo, fresco, varietale.

ha 22 - bt 150.000

Fertilizzanti letame, minerali, organo-minerali, sovescio

Fitofarmaci organici, rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti selezionati Industriali

Uve 100% di proprietà

Certificazione nessuna certificazione