



La fatica nelle vigne genera questi vini unici e longevi. Raffinati e dagli aromi complessi, affinati in legno. L'eccellenza della vitivinicoltura friulana.

**108** è molto più di un numero per noi della Cantina Produttori Cormòns. È l'insieme delle famiglie che formano la nostra cooperativa. Vogliamo dedicare il nostro straordinario Collio Chardonnay 2016 a tutti i soci e a un'armonia speciale. Quella che i Greci vedevano nel Cosmos, l'universo ordinato ed elegante.

  
**Cormòns**  
CANTINA PRODUTTORI



**COLLIO**

# Chardonnay “Cosmos”

DOC

**Vitigno**  
100% Chardonnay



Cristallino, giallo dorato carico come i petali del girasole.



Profumo intenso, piacevolissimo ed elegante di mela e frutta gialla.



Profumo di miele millefiori e pesca matura, ben strutturato, pieno ed avvolgente.

**Descrizione:** l'oro giallo di questo vino è frutto di una scrupolosa selezione in pianta fatta dalle mani esperte dei nostri Soci. Il grappolo dello Chardonnay è di grandezza medio-piccola, alato, con acini sferici a buccia sottile. La polpa è soda e saporita. **Sistema di allevamento:** Guyot. **Natura del terreno:** il terreno del Collio è caratterizzato dal Flysch di Cormòns, caratterizzato da un'alternanza di arenaria e marna, ricche di calcare, potassio e fosforo, che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare. **Vinificazione e affinamento:** la raccolta dei frutti produce un mosto ricco di profumi di fiori che fermenta in botti di rovere per circa un mese. Qui viene lasciato per l'affinamento per altri dieci lunghi mesi. **Caratteristiche organolettiche:** colore giallo dorato carico, come i petali dei girasoli. Ha un profumo intenso, molto piacevole ed elegante, di mela e frutta gialla. Ha un sapore di pesca matura, strutturato, pieno ed avvolgente. **Abbinamenti e servizio:** antipasti di pesce e carne cruda, aragosta, spaghetti ai frutti di mare, risotti alle erbe. Servire a 8° in estate e a 10° in inverno.