



Il frutto di una terra baciata dal sole. L'eleganza nasce sulle colline del Collio, dove l'esposizione al sole, unita alla brezza marina, dona ai vini fragranza e mineralità.

Il terreno del Collio è caratterizzato dal *Flysch* di Cormòns, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo, che rappresenta il miglior *humus* per la viticoltura collinare. Vini strutturati, corposi, dal bouquet complesso e ricco di profumi. Perfetti per tavole raffinate e per i palati più esigenti, sempre alla ricerca di eccellenze eno-gastronomiche.



# Cormòns

CANTINA PRODUTTORI



## COLLIO

# Merlot

D.O.C.

Vitigno  
Merlot



Rosso intenso con leggeri riflessi granati.



Sentori di frutta matura con note erbacee.



Morbido, complesso di ottima struttura, di more e mirtillo, leggermente speziato.

**Descrizione:** grappolo medio grande 10-15 cm cm acino rotondo dal colore blu-nero, sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, potatura medio-corta 5-10 gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, secondo l'andamento climatico. **Vinificazione:** dopo la separazione degli acini dal raspo il mosto fermenta per circa due settimane. Svinato completa la fermentazione. **Affinamento:** in botti di legno di rovere per oltre un anno. **Colore:** rosso intenso con leggeri riflessi granati. **Profumo:** sentori di frutta matura con note erbacee. **Gusto:** morbido, complesso di ottima struttura, di more e mirtillo, leggermente speziato. **Abbinamenti:** antipasti di prosciutto, salumi, speck, pastasciutte saporite, bolliti e carni rosse. **Temperatura di servizio:** a temperatura ambiente in inverno e in estate a 15° in bicchiere a coppa grande-ampia.