



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

  
**PSR**  
2014-2020  
FRIULI VENEZIA GIULIA






**COLLIO**

# Pinot Grigio

D.O.C.

Vitigno  
Pinot Grigio



-  Giallo dorato con riflessi ramati e sfumature grigiastre.
-  Fruttato quasi di caramella, banana e miele di acacia maturo.
-  Morbido, vellutato, pieno, di nocciola, asciutto e delicato al palato.

**Descrizione:** grappolo piccolo, cilindrico, compatto. Acini piccoli ovoidali, di colore grigio-rosa, ramato, dal sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, ottima intensità di impianto. Potatura corta 5-10 gemme. **Epoca di vendemmia:** prima epoca di maturazione, può essere anche anticipata a seconda dell'andamento climatico stagionale. **Vinificazione:** l'uva diraspata viene macerata a basse temperature per lungo tempo in presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto viene fermentato a temperatura controllata. **Affinamento:** sosta 6-7 mesi sui lieviti in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse. **Colore:** giallo dorato con riflessi ramati e sfumature grigiastre. **Profumo:** fruttato quasi di caramella, banana e miele di acacia maturo. **Gusto:** morbido, vellutato, pieno, di nocciola, asciutto e delicato al palato. **Abbinamenti:** antipasti di pesce, salumi, prosciutto crudo e culatello, gnocchi al burro fuso e ragù, risotto alla milanese e con le erbe, pesce fritto e alla piastra, carni bianche e lesse. **Temperatura di servizio:** in estate o bella stagione 9-11° in autunno-inverno 12-14° in bicchiere dal gambo alto, in coppa a forma di tulipano appena schiuso.