



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

Pinot Bianco

D.O.C.

Vitigno
Pinot Bianco



Giallo paglia, cristallino.



Di mele, miele di acacia, con la maturazione raggiunge la pesca matura.



Delizioso di grande freschezza e complessità, morbido e delicato.

Descrizione: grappolo piccolo circa 10 cm, acino tondo, piccolo, di dimensioni irregolari, con puntino nero all'apice, di colore paglia, di sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Guyot - Cappuccina semplice e doppia, numero di piante intenso. Potatura medio-lunga ma non ricco di gemme. **Epoca di vendemmia:** seconda epoca di maturazione, secondo l'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 fermentato a temperatura controllata. **Affinamento:** 7 mesi sui lieviti in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse. **Colore:** giallo paglia, cristallino. **Profumo:** di mele, miele di acacia, con la maturazione raggiunge la pesca matura. **Gusto:** delizioso di grande freschezza e complessità, morbido e delicato. **Abbinamenti:** eccellente aperitivo, ottimo con i frutti di mare, crostacei, risotti di pesce, linguine al salmone e pastasciutte dal sapore delicato - carni bianche e frittura. **Temperatura di servizio:** mantenere le bottiglie in luogo fresco a temperatura costante ed al buio, servire in bella stagione a temperatura di 8-10° ed in inverno a 11-13° in bicchieri dal gambo medio a forma di tulipano appena schiuso.