



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.



Contiene solfiti

COLLIO Bianco

D.O.C.

Vitigni autoctoni

Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla



Giallo dorato, cristallino.



Di fiori di campo, leggermente speziato e ananas, secco, setoso.



Deciso, salato, asciutto, di leggera tannicità, elegante e fine.

Sistema d'allevamento: Guyot e Cappuccina semplice e doppia potatura lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** terza epoca di vendemmia, terza decade di settembre. **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 fermenta a temperatura controllata. **Affinamento:** sosta 16 mesi sui lieviti in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse. **Colore:** giallo dorato, cristallino. **Profumo:** di fiori di campo, leggermente speziato e ananas, secco, setoso. **Gusto:** deciso, salato, asciutto, di leggera tannicità, elegante e fine. **Abbinamenti:** antipasti di pesce, fritto di mare, minestra in brodo, minestrone di verdura, triglie alla livornese e cacciucco, pastasciutte alla scogliera e grigliate di pesce. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate 11-13° in inverno bicchiere dal gambo alto a forma di tulipano appena schiuso.