



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 Friulano

D.O.C.

Vitigno autoctono  
Tocai Friulano



Giallo, oro come le mimose, cristallino, con trasparenze di color limone.



Di burro d'arachidi con sentori mandorlati e di fiore.



Pieno, ampio, morbido, leggermente di mandorle tostate e noce asciutto e setoso.

**Descrizione:** grappolo medio grande a forma tronco piramidale, acini tondi di media grandezza dal colore giallo verdognolo di sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, media intensità di viti per ettaro, potatura medio lunga ma non troppo ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** terza epoca di maturazione, fine 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:** sui lieviti per 7 mesi in grandi botti ovali di legno di rovere di essenze diverse. **Colore:** giallo, oro come le mimose, cristallino, con trasparenze di color limone. **Profumo:** di burro d'arachidi con sentori mandorlati e di fiore. **Gusto:** pieno, ampio, morbido, leggermente di mandorle tostate e noce asciutto e setoso. **Abbinamenti:** grande aperitivo, antipasti di pesce, salumi in genere, prosciutto crudo, uova al bacon ed asparagi, minestre di ogni genere, pesce fritto o ai ferri, frittata con le erbe. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate e bella stagione 12-14° in autunno-inverno in bicchiere dal gambo alto, ampio e capace a forma di tulipano.