



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



Contiene solfiti

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.