



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 Picolit

D.O.C.

Vitigno autoctono
Picolit



Giallo oro intenso, trasparente.



Di miele d'acacia maturo e vaniglia.



Deciso, corposo, sapore inconfondibile, dolce, aromi secchi di fieno di montagna.

Descrizione: grappolo medio piramidale, acini piccoli eliocoidali e radi a causa dell'aborto floreale. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia potatura lunga. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, seconda decade di ottobre. **Modalità di raccolta:** rigorosamente a mano con selezione dei grappoli come previsto dal Regolamento di produzione dello Statuto. **Vinificazione:** macerazione a freddo degli acini diraspati e fermentazione a temperatura controllata per circa due mesi. **Affinamento:** in piccoli carati di rovere pregiato per oltre un anno. **Colore:** giallo oro intenso, trasparente. **Profumo:** di miele d'acacia maturo e vaniglia. **Gusto:** deciso, corposo, sapore inconfondibile, dolce, aromi secchi di fieno di montagna. **Abbinamenti:** vino da meditazione e conversazione. **Temperatura di servizio:** 10-12° in estate, 14° in inverno. Servire in bicchiere dal gambo alto dalla coppa a forma di grande rosa appena sbocciata.