



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

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.