



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 Nero

D.O.C.

Vitigno
Pinot nero.



Rosso granato scarico, trasparente.



Di frutta matura e marmellata di ciliegia.



Leggermente speziato con sentore di nocciola e mallo di noce, morbido, corposo, ben strutturato.

Descrizione: grappolo piccolo cilindrico. Acino piccolo ovoidale di colore nero-viola, sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, densità di pianta medio intenso impianto potatura corta o media non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** precoce, metà settembre. **Vinificazione:** separazione del raspo dagli acini e macerazione per due settimane, finita la fermentazione viene svinato. **Affinamento:** in grandi botti di legno di rovere per un anno. **Colore:** rosso granato scarico, trasparente. **Profumo:** di frutta matura e marmellata di ciliegia. **Gusto:** leggermente speziato con sentore di nocciola e mallo di noce, morbido, corposo, ben strutturato. **Abbinamenti:** pastasciutte saporite, orzo e fagioli, cacciagione, carni al forno e bollite. **Temperatura di servizio:** a temperatura ambiente in inverno e in estate a 12-14° in bicchiere da Pinot Nero.