



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

# Ribolla Gialla

D.O.C.

Vitigno autoctono  
Ribolla Gialla



Cristallino, giallo girasole con riflessi verdi.



Fruttato, di limone e banana, fine ed elegante, complesso di un bouquet di fiori semplici.



Godibilissimo, elegante, sapido-salato vivace e delizioso sapore di agrumi.

**Descrizione:** grappolo cilindrico, acino medio grande, tondo, dal sapore semplice, leggermente tannico. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina doppia o semplice, potatura medio-corta 8-10 gemme, buona intensità per ettaro. **Epoca di vendemmia:** terza decade di settembre e prima di ottobre. **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 viene fermentato a temperatura controllata. **Affinamento:** 6-7 mesi sui lieviti in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse. **Colore:** cristallino, giallo girasole con riflessi verdi. **Profumo:** fruttato, di limone e banana, fine ed elegante, complesso di un bouquet di fiori semplici. **Gusto:** godibilissimo, elegante, sapido-salato vivace e delizioso sapore di agrumi. **Abbinamenti:** aperitivo, antipasti delicati di pesce crudo, *patè de foie-gras*, filetto di salmone, trota salmonata, zuppa di pesce, bolliti, formaggi fermentati, carni bianche, risotto alla milanese. **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 12-14° in bicchieri dal gambo medio a forma di tulipano appena schiuso.