



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

Sauvignon

D.O.C.

Vitigno
Sauvignon



Brillante, giallo dorato con tonalità verdognole.



Complesso, di latte di fico verde, peperone, e pesca matura a volte di noce moscata, intenso e fragrante.



Corposo, vellutato, di spezie fresche e dolci, strutturato e deciso.

Descrizione: grappolo medio piccolo, tronco conico e cilindrico, acini medi e rotondi di colore verde dorato punteggiati, di sapore aromatico. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia con 8-10 gemme con buona intensità di impianto. **Epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre. **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 fermenta a temperatura controllata. **Affinamento:** sosta 6-7 mesi in serbatoi di acciaio inox sui propri lieviti. **Colore:** brillante, giallo dorato con tonalità verdognole. **Profumo:** complesso, di latte di fico verde, peperone, e pesca matura a volte di noce moscata, intenso e fragrante. **Gusto:** corposo, vellutato, di spezie fresche e dolci, strutturato e deciso. **Abbinamenti:** frutti di mare e crostacei, tartine al formaggio, *voile au vent*, risotto ai funghi e frutti di mare, uova fritte, salse e bolliti e carni bianche delicate. **Temperatura di servizio:** tenere le bottiglie in luogo fresco e al buio. Servire il vino a 8-10° in estate e ad 11-13° in inverno in bicchiere dal gambo alto, ampio e capace a forma di tulipano.