



Cormòns

CANTINA PRODUTTORI

CUSTODI DELL'ARMONIA



Cormóns

CANTINA PRODUTTORI

Chi siamo.

È il 1968 quando da un incontro tra persone nasce una Cantina unica, per la qualità dei vini e delle iniziative.

I Soci. Oltre centoventi viticoltori Vi danno il benvenuto nel cuore d'Europa, all'estremo lembo nord orientale d'Italia, in quel Friuli Venezia Giulia dalle zone vitivinicole più pregiate del mondo. Vi invitano a conoscere la **Cantina Produttori Cormòns**, nata alla fine degli anni Sessanta per la lungimiranza di alcuni viticoltori cormonesi, che hanno voluto fare tesoro di tradizioni secolari. **Ezio Dalla Pozza, Aldo Moretti, Adriano Drius, Stefano Gregorat e Filippo Bregant** sono stati e sono Presidenti appassionati che, fin dal principio, hanno sostenuto che il

futuro della vite e del vino non deve essere legato a effimere mode, ma alla tenace valorizzazione del proprio territorio. Così è nata e cresciuta la nostra **Cantina**, unica per la qualità dei vini e per le sue molteplici iniziative.

La nostra storia. Il buon vino nasce in campagna: la **Cantina Produttori Cormòns** ha fatto proprio questo vecchio detto contadino ed ha puntato gran parte del suo progetto produttivo sulla cura della vigna, redigendo uno Statuto, punto di riferimento dei viticoltori, ed un **Quaderno di campagna**, un minuzioso codice di

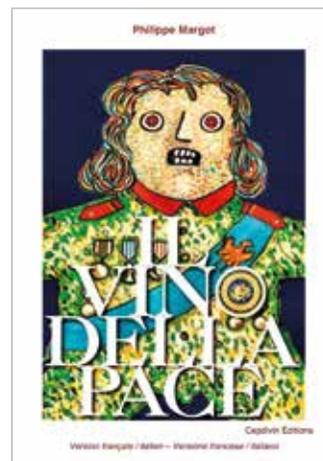




Cantina Produttori Cormòns

comportamento al quale tutti i Soci devono ottemperare, dove vengono riportate le date e tutti i particolari della potatura invernale, le pratiche agronomiche e le operazioni colturali. Ogni Socio vi annota le date di inizio e fine delle fasi fenologiche delle varietà coltivate, in modo da ottenere un omogeneo ed elevato standard qualitativo delle uve. Il **Quaderno di campagna** è mirato a ottenere un prodotto affidabile dal punto di vista organolettico e di altissimo pregio; così, la lotta contro i parassiti prevede un impiego minimo di anticrittogamici, puntando sul monitoraggio costante dei 350 ettari di vigneti. 8 centraline meteorologiche, situate in vari punti del territorio, registrano qualsiasi mutamento climatico. I dati arrivano in tempo reale nella centrale computerizzata della Cantina, dove sono vagliati per prevenire ogni anomalia. Un perfetto mix di tradizione e di alta tecnologia.

Il vino è arte. Tanti artisti, con diversi stili e tecniche, hanno contribuito a far diventare la Cantina un punto di riferimento per tutti gli amanti dell'arte e del vino. A più riprese, a partire dai primi anni Ottanta, una ventina tra i più importanti artisti italiani della seconda metà del XX secolo ha decorato le botti di rovere di Slavonia che ora impreziosiscono ulteriormente la **Cantina Produttori Cormòns**. Da Zancanaro a Celiberti, da Ciussi a Ceschia, da Spessot a Benedetti, e ancora Crico, Fornarelli, Ornella, Menon e tanti altri hanno creato una galleria d'arte unica nel suo genere. A Cormòns convivono assieme artisti delle viti, della vendemmia e anche delle arti figurative! La nostra bottaia è unica ed è la perfetta dimostrazione che fare vino sia un'arte. Visitarla è un piacere che coinvolge tutti i sensi.





VINO DELLA PACE

DA VETRA A CORNOS
ASSOCIATIOM



Vino della Pace.

Durante la vendemmia, le sapienti mani dei nostri Soci hanno selezionato e raccolto a mano i grappoli migliori delle vigne più vecchie i cui frutti, per una selezione naturale, risultano già essere la “migliore selezione”.

Come definire un vino di questa tipologia se non un “insieme armonico”?

In questo vino sono racchiusi tutti i colori ed i profumi del nostro bellissimo Friuli che i nostri Soci hanno voluto raccogliere all’apice della loro maturità e freschezza custodendone gelosamente tutte le sfumature.

Il risultato è un vino di grande equilibrio ed eleganza che riesce a donare molte emozioni, custode perfetto di un’armonia della vigna, quella che hanno saputo creare i nostri Soci che sono i “Custodi dell’Armonia”.

PROSIT

O bibuli inseguitori
di albori lunari,
cosa c'è di meglio
di un buon bicchiere
d'amicizia
speziato di sole?

Paolo Menon

CHEERS

O merry imbibers, pursuers
Of the twilight hours
What can be better
Than a good glass
Of friendship
Spiced with the light of the sun?

Roberto Puccini

VINO DELLA PACE
2017

VINO BIANCO 2017

Cormòns
CANTINA PRODUTTORI

CANTINA PRODUTTORI CORMÒNS
CORMÒNS - ITALIA

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE
PRODOTTO IN ITALIA

0,75l e • 13% vol

Le nostre zone viticole.

Cormòns: oltre centoventi viticoltori vi danno il benvenuto nel cuore d'Europa, all'estremo lembo nord orientale d'Italia, in quel Friuli Venezia Giulia dalle zone vitivinicole più pregiate del mondo.

D.O.C. COLLIO.

Il Collio è una piccola fascia a mezzaluna esposta a meridione, che va da Gorizia fino a Dolegna, delimitata a nord dal confine con la Slovenia. Il suo centro è Cormòns, definita la capitale del vino friulano. Fin dal Medioevo questa zona è stata rinomata per l'eccellenza dei suoi vini, che venivano serviti sulle tavole più illustri d'Europa, da Vienna a Mosca, da Londra al Vaticano. Oggi come allora i vini del Collio sono apprezzati in tutto il mondo. Il terreno della zona a D.O.C. Collio, dolcemente ondulato, è caratterizzato dal *Flysch* di Cormòns,

costituito da un'alternanza di arenaria e marna, ricche di calcare, di potassio e di fosforo, che rappresenta il miglior *humus* per la viticoltura collinare. Il *Flysch*, facilmente sgretolabile, rende necessario quel terrazzamento delle colline che è divenuto una caratteristica del paesaggio del Collio.

D.O.C. FRIULI.

La zona a D.O.C. Friuli copre l'intero territorio del Friuli Venezia Giulia ed in sé racchiude la denominazione D.O.C. Isonzo. I vigneti dei nostri soci sono piantati in questa zona, la quale prende il nome dal fiume più

azzurro d'Italia, l'Isonzo appunto, che nasce nelle Alpi Giulie e scorre impetuoso tra gole e anfratti. A Gorizia rallenta la sua corsa, fecondando la fertile pianura isontina fino al mare di Grado. I romani lo chiamavano "Frigidus" e attorno alle sue rive le tracce della viticoltura sono millenarie. Innervata anche dallo Judrio, il Torre e il Versa, è terra di splendidi bianchi e di rossi di assoluta qualità. Il terreno della zona a D.O.C. è molto vario: l'agro Cormonese – Gradiscano, a nord, è costituito soprattutto da terreni calcarei, ricchi di composti minerali,

ideale per la viticoltura; un'altra fascia, dove si intersecano terreni alluvionali e pedecollinari ha per centro Cormòns ed è la patria di splendidi bianchi. I terreni delle grave dell'Isonzo sono ghiaiosi e ottimi per bianchi e rossi.

FRIULI COLLI ORIENTALI.

La zona a D.O.C. Friuli Colli Orientali è una estesa lingua di terra

che comprende il territorio collinare, in provincia di Udine, che va da Corno di Rosazzo fino a Nimis. Una tradizione vitivinicola bimillenaria, che ha per centro Cividale, splendida città fondata dai Romani e che, nell'Alto Medioevo, fu capitale del Ducato longobardo.

I terreni dei Friuli Colli Orientali appartengono alla fascia del *Flysch*

di Cormòns, che è caratterizzato dall'alternanza di strati di marna e di arenaria.

La marna (*ponca* in friulano) costituisce il miglior terreno per la vite di collina ed è ricca di calcare, di potassio e di fosforo.

Nella zona dei Colli Orientali la piovosità è particolarmente intensa soprattutto nella zona settentrionale.



Natura, passione e innovazione per una offerta di vini ampia e variegata.

Il nostro territorio ci consente di avere sia vitigni autoctoni sia vitigni internazionali perfettamente accolti dalla terra e dal clima del Friuli. Ecco perché Cormòns ha tante linee di vini di qualità.

La nostra enologia

La vendemmia inizia generalmente i primi di settembre per le uve bianche e verso la fine dello stesso mese per le uve rosse. Viene comunque attentamente programmata in relazione all'andamento stagionale, al grado zuccherino e all'epoca di maturazione delle singole varietà di uva. La qualità del prodotto viene confermata già al momento del conferimento dell'uva, oltre che dalla zona di provenienza e dalla varietà, attraverso l'analisi

immediata del grado zuccherino, del tenore di acidità, del ph e della temperatura. Gli acini separati dai raspi, attraverso le pigiadiraspastrici orizzontali, proseguono il loro percorso verso la cantina attraverso le tubazioni di acciaio inossidabile dotate di scambiatori di calore che permettono il rapido raffreddamento del pigiato.

Uve bianche

Il pigiato delle uve bianche entra nelle presse pneumatiche termocondizionate, dove subisce

una macerazione a freddo per favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche. Il mosto ottenuto viene travasato nei serbatoi di acciaio inox refrigerati dove, dopo l'aggiunta di lieviti selezionati, inizia la fermentazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata attorno ai 16°C ed ha una durata compresa fra i quindici ed i venti giorni. Conclusa la fermentazione, il vino sosta sul "letto di fermentazione" per alcuni mesi e, dopo la stabilizzazione naturale a freddo e la microfiltrazione, viene imbottigliato.



Uve rosse

Gli acini pigiati delle uve rosse vengono collocati nei vinificatori di acciaio inox dotati di dispositivi automatici per la follatura, il rimontaggio e l'ossigenazione. Queste operazioni, pianificate a seconda della varietà, servono per estrarre il colore e gli aromi contenuti nella polpa e nella buccia. La fermentazione avviene, dopo l'aggiunta di lieviti selezionati, a temperatura controllata attorno ai 25° C ed ha una durata compresa fra i sei ed i dieci giorni. Conclusa la fermentazione, si separa la

vinaccia dal vino che viene quindi travasato in botti di rovere di Slavonia e lasciato affinare prima dell'imbottigliamento.

La vendemmia

Uno dei momenti fondamentali per la «Nascita» di un nuovo vino è senza dubbio la vendemmia. In questo nostro piccolo territorio la vendemmia è ancora considerata come una festa e conclude l'annata agraria del viticoltore. La **Cantina Produttori Cormòns**, per gestire al meglio questo delicato momento produttivo, ha perfezionato un indispensabile «Programma di

Vendemmia», che gestisce tutte le operazioni di conferimento dei nostri Associati affinché sia preservata la qualità del frutto. La vendemmia è strettamente legata alle diverse epoche di maturazione delle uve, siano esse coltivate in collina o in pianura. Per ottenere delle uve sane, un aspetto fondamentale è l'andamento climatico durante tutto l'arco produttivo della vite e nella fase che precede la raccolta. Il nostro territorio vitato è avvantaggiato sotto l'aspetto climatico in quanto attraversato dalle brezze marine e dalla Bora,



che rendono l'aria secca e ottimale per la coltivazione della vite.

L'arrivo in cantina

Durante il periodo della vendemmia ci troviamo a fine estate e le temperature giornaliere sono spesso elevate. Per questo motivo si deve assolutamente evitare che l'uva, una volta raccolta, si surriscaldi compromettendo soprattutto i parametri aromatici. Per fare questo da alcuni anni, i Soci della **Cantina Produttori** praticano la «**Vendemmia all'Alba**» in modo da scongiurare che le alte temperature del giorno riscaldino le uve.

È incantevole vedere, durante il periodo della vendemmia, come prima del sorgere del sole i vigneti si animano del vociare dei vendemmiatori pronti per contribuire alla nascita di un nuovo vino. Terminata la raccolta, il vignaiolo porta direttamente l'uva in Cantina.

Il primo controllo qualità

Come avevamo precedentemente accennato, tutto il processo produttivo in vigna viene seguito direttamente dal nostro agronomo. Al momento dell'arrivo dell'uva in **Cantina** il carro viene pesato e redatto un documento

identificativo che accompagnerà l'uva fino al momento dello scarico nella zona di conferimento. Sull'uva in arrivo vengono poi fatti dei minuziosi controlli visivi e analitici per decretarne sia lo stato sanitario che i principali parametri legati ai componenti dell'uva (zuccheri, acidità, ph, temperatura, ecc.). Tutti questi dati vengono poi registrati sul documento che accompagna il carro dell'uva e che poi diventano fondamentali per la successiva fase di pigiatura e destinazione del prodotto. Questo processo è gestito dallo staff dei nostri enologi.



La pigiatura dell'uva

Poche ore dopo la vendemmia, l'uva è già stata controllata qualitativamente e il Socio si appresta a scaricarla nella zona di conferimento. Questa operazione viene seguita dal nostro personale specializzato che, in accordo con gli enologi, identifica sia la tramoggia di scarico sia la procedura da seguire.

L'uva nella tramoggia viene lentamente convogliata verso la **pigiadiraspatrice** che, grazie ad una particolare attrezzatura, toglie gli acini dal raspo per poi schiacciarli dolcemente con dei rulli gommati. Il raspo invece viene eliminato per poi essere compattato e distribuito come fertilizzante in campagna.

Le presse modello Cormòns

È mattina quando l'uva bianca raccolta all'alba, viene messa all'interno delle presse pneumatiche in acciaio inox.

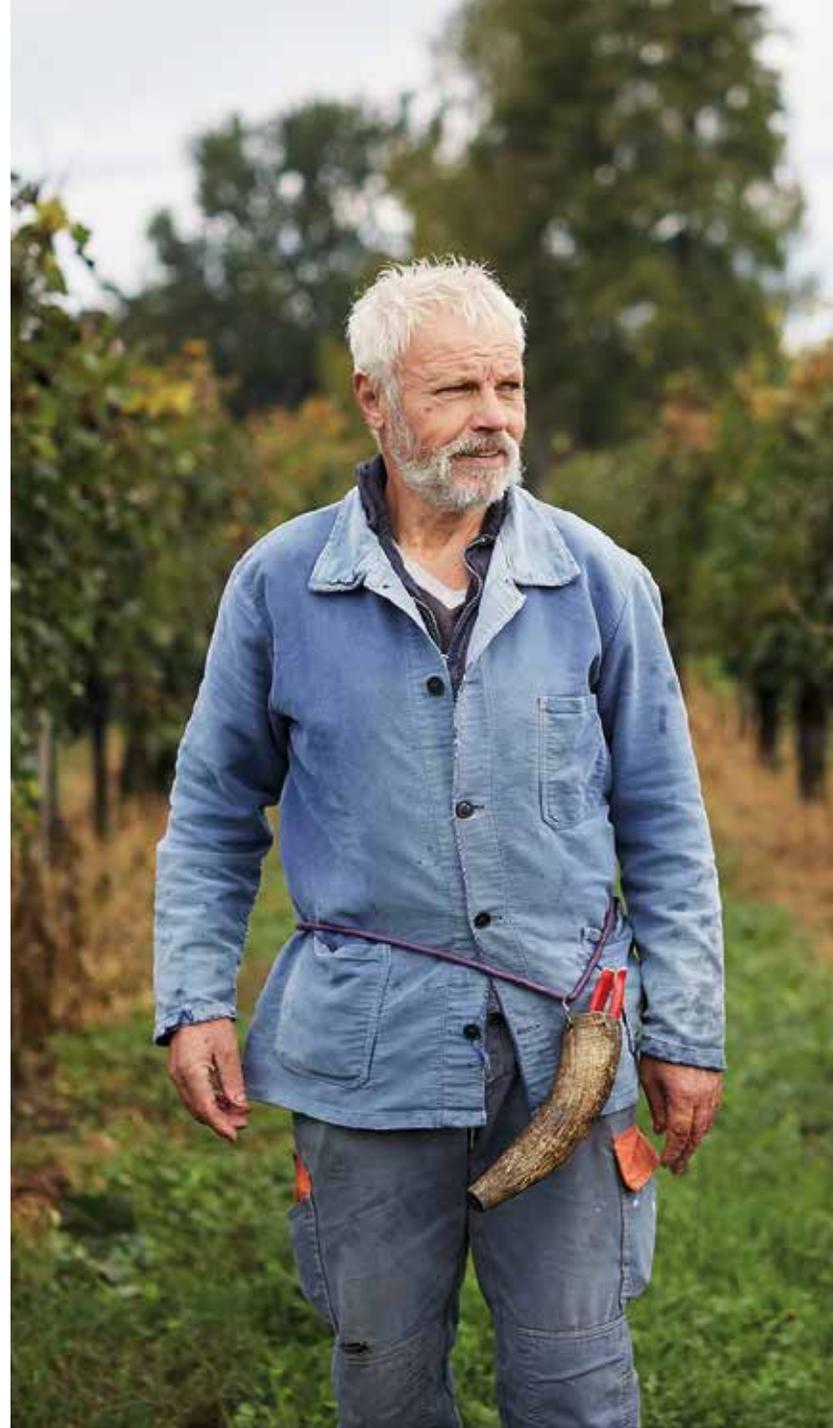
Le otto presse di cui dispone la **Cantina Produttori Cormòns** sono di ultima generazione e protette da un brevetto internazionale.

Sono costruite interamente in acciaio inox e hanno una capacità di 160 ettolitri. Sono presse a controllo elettronico, del tipo chiuso, con una membrana interna rigonfiabile per schiacciare dolcemente l'uva.

Questo impianto di pressatura ha la possibilità di mantenere il pigiato a temperatura controllata utilizzando un sistema di raffreddamento ad intercapedine.

Il mosto

Grazie alla pressatura soffice dei chicchi (che avviene all'interno della pressa), fuoriesce il mosto che viene raccolto, per caduta, nelle vasche di decantazione termo condizionate in acciaio inox che si trovano sotto le presse pneumatiche.





Il mosto appena estratto ha una temperatura di circa 10° C e la consistenza del succo di frutta. Essendo molto torbido non si trova nella condizione ideale per ottenere una corretta fermentazione alcolica.

Il mosto viene quindi lasciato riposare affinché avvenga un naturale illimpidimento.

La sala di fermentazione

Dopo che il mosto si è illimpidito viene travasato nella sala di fermentazione.

In questo momento vengono aggiunti i lieviti selezionati, (fondamentali per una corretta fermentazione alcolica), ed il mosto raggiunge la temperatura di 14°/16° C.

Ora inizia l'affascinante processo della fermentazione alcolica dove i lieviti trasformano lo zucchero dell'uva in alcool etilico e anidride carbonica.

La cantina di stoccaggio

Finita la fermentazione alcolica, sia i vini bianchi che rossi riposano sul loro letto di lieviti in modo da acquisire struttura e complessità aromatica.

Parte dei vini bianchi e rossi si affinano in legno di rovere di Slavonia per un periodo che va dai sei ai dodici mesi.

Trascorso il periodo di affinamento, il vino viene filtrato per poi passare all'imbottigliamento.

La cantina di spumantizzazione

Grande importanza riveste l'impianto di spumantizzazione che è entrato in funzione nel 1981.

Qui nascono gli spumanti da vitigni come la Ribolla Gialla, il Cormorano e il Prosecco (dal vitigno Glera).

Lo spumante storico, il Cormorano, nella versione Bianco e Rosé, nasce dall'uvaggio delle migliori uve bianche e rosse.



L'imbottigliamento

Il primo impianto d'imbottigliamento in Cantina è entrato in funzione nel 1973. Oggi, la **Cantina Produttori Cormòns** ha realizzato un nuovo e moderno impianto d'imbottigliamento focalizzandosi, soprattutto, sul confezionamento della bottiglia per dare quelle garanzie legate sia all'immagine sia alla sicurezza del prodotto. L'imbottigliamento si suddivide in due linee, una per i vini tranquilli (tappo sughero e tappo vite) e una per i vini spumanti (tappo fungo e tappo raso).



Cormons

Custodi dell'Armonia.

SM

I nostri vini

Natura passione e innovazione.
Una offerta ampia e variegata.

Orco
FRIULI

CANTINA PRODUTTORI CORMONS



LE SELEZIONI

D.O.C. COLLIO

D.O.C. FRIULI

GLI AUTOCTONI

GLI SPUMANTI

GRAPPE E LIQUORI

Le selezioni

COLLIO Bianco

D.O.C.



Vitigni autoctoni
Tocai Friulano, Malvasia Istriana,
Ribolla Gialla

Sistema d'allevamento: Guyot e Cappuccina semplice e doppia potatura lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** terza epoca di vendemmia, terza 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 16 mesi sui lieviti in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse. **Colore:** giallo dorato, cristallino. **Profumo:** di fiori di campo, leggermente speziato e ananas, secco, setoso. **Gusto:** deciso, salato, asciutto, di leggera tannicità, elegante e fine. **Abbinamenti:** antipasti di pesce, fritto di mare, minestra in brodo, minestrone di verdura, triglie alla livornese e cacciucco, pastasciutte alla scogliera e grigliate di pesce. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate 11-13° in inverno bicchiere dal gambo alto a forma di tulipano appena schiuso.



FRIULI Malvasia "Harmo"



D.O.C.

Vitigno autoctono
Malvasia



Descrizione: grappolo medio-grande 15-20 cm cilindrico. Acino medio, sferico, di colore giallo oro, sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia potatura medio-lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** ultima decade di settembre. **Vinificazione:** l'uva diraspata viene macerata per lungo tempo a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano; il mosto fermenta a temperatura controllata. **Affinamento:** in grandi botti ovali di legno di rovere per 12 mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** giallo dorato. **Profumo:** complesso, floreale, leggermente aromatico, di pepe bianco, timo, mandorla, zucchero a velo, pesca gialla. **Gusto:** morbido, sapido, vellutato, elegante e persistente. **Abbinamenti:** perfetto con agnello alla griglia, crostacei e scampi alla busara, risotto di verdure e carni bianche lessate. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate e 12-14° in autunno-inverno. Servire in bicchiere dal gambo alto in coppa grande ampia e capace.

COLLIO Melograno



D.O.C.

Vitigni
Merlot, Cabernet Franc



Sistema d'allevamento: Merlot: Guyot o Cappuccina semplice-potatura medio-corta 5-10 gemme. Cabernet Franc: Guyot e Cappuccina doppia- potatura lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** fine settembre-ottobre, variabile a seconda dell'andamento stagionale. **Vinificazione:** separazione del raspo dagli acini che fermentano per più di due settimane in macerazione, svinatura a fine fermentazione. **Affinamento:** in grandi botti di essenze di legno di rovere per oltre un anno. **Colore:** rosso intenso, sfumature granato vivo. **Profumo:** composta di frutta selvatica matura, leggermente speziato, di erbe, aromatico, secco. **Gusto:** pieno, morbido-complesso leggermente di tannini maturi. **Abbinamenti:** Primi piatti saporiti della cucina italiana del centro-sud, selvaggina e carni alla brace. **Temperatura di servizio:** in inverno a temperatura ambiente-in estate a 16° in bicchiere a coppa grande-ampia.

D.O.C. Collio

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 enogastronomiche.



COLLIO Ribolla Gialla



D.O.C.
Vitigno autoctono
Ribolla Gialla

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.



COLLIO Pinot Grigio



D.O.C.

Vitigno
Pinot Grigio



Descrizione: grappolo piccolo, cilindrico, compatto. Acini piccoli ovoidali, di colore grigio-rosa, ramato, dal sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, ottima intensità di impianto. Potatura corta 5-10 gemme. **Epoca di vendemmia:** prima epoca di maturazione, può essere anche anticipata a seconda dell'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 viene fermentato a temperatura controllata. **Affinamento:** sosta 6-7 mesi sui lieviti in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse. **Colore:** giallo dorato con riflessi ramati e sfumature grigiastre. **Profumo:** fruttato quasi di caramella, banana e miele di acacia maturo. **Gusto:** morbido, vellutato, pieno, di nocciola, asciutto e delicato al palato. **Abbinamenti:** antipasti di pesce, salumi, prosciutto crudo e culatello, gnocchi al burro fuso e ragù, risotto alla milanese e con le erbe, pesce fritto e alla piastra, carni bianche e lesse. **Temperatura di servizio:** in estate o bella stagione 9-11° in autunno-inverno 12-14° in bicchiere dal gambo alto, in coppa a forma di tulipano appena schiuso.

COLLIO Chardonnay



D.O.C.

Vitigno
Chardonnay



Descrizione: grappolo medio-piccolo, con acini ton-di, di colore giallo, quasi dorato. Sapore semplice leggermente aromatico. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, buona intensità di impianto, potatura corta 5-10 gemme. **Epoca di vendemmia:** prima 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 viene fermentato a temperatura controllata. **Affinamento:** sosta 6-7 mesi sui lieviti in grandi botti ovali di legno di quercia di essenze diverse. **Colore:** cristallino, giallo dorato carico come i petali del girasole. **Profumo:** intenso, piacevolissimo ed elegante di mela e pane fresco. **Gusto:** di miele millefiori e pesca matura, ben strutturato, pieno ed avvolgente. **Abbinamenti:** eccellente aperitivo, antipasti di pesce e carne, prosciutto crudo, culatello, minestre e risotti di pesce e verdure, frittata con le erbe. **Temperatura di servizio:** mantenere le bottiglie in luogo fresco a temperatura costante ed al buio, servire in estate ed in bella stagione a temperatura di 8-10° ed in inverno a 11-13° in bicchieri dal gambo alto con coppa a forma di tulipano grande.

COLLIO Sauvignon



D.O.C.

Vitigno
Sauvignon



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, *vole 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.

COLLIO Pinot Bianco



D.O.C.

Vitigno
Pinot Bianco



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.

COLLIO Friulano



D.O.C.

Vitigno autoctono
Tocai Friulano



Descrizione: grappolo medio grande a forma tronco piramidale, acini tondi di media grandezza dal colore giallo verdognolo di sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, media intensità di viti per ettaro, potatura medio lunga ma non troppo ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** terza epoca di maturazione, fine 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:** sui lieviti per 7 mesi in grandi botti ovali di legno di rovere di essenze diverse. **Colore:** giallo, oro come le mimose, cristallino, con trasparenze di color limone. **Profumo:** di burro d'arachidi con sentori mandorlati e di fiore. **Gusto:** pieno, ampio, morbido, leggermente di mandorle tostate e noce asciutto e setoso. **Abbinamenti:** grande aperitivo, antipasti di pesce, salumi in genere, prosciutto crudo, uova al bacon ed asparagi, minestre di ogni genere, pesce fritto o ai ferri, frittata con le erbe. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate e bella stagione 12-14° in autunno-inverno in bicchiere dal gambo alto, ampio e capace a forma di tulipano.







COLLIO Merlot



D.O.C.

Vitigno
Merlot



Descrizione: grappolo medio grande 10-15 cm cm acino rotondo dal colore blu-nero, sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, potatura medio-corta 5-10 gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, secondo l'andamento climatico. **Vinificazione:** dopo la separazione degli acini dal raspo il mosto fermenta per circa due settimane. Svinato completa la fermentazione. **Affinamento:** in botti di legno di rovere per oltre un anno. **Colore:** rosso intenso con leggeri riflessi granati. **Profumo:** sentori di frutta matura con note erbacee. **Gusto:** morbido, complesso di ottima struttura, di more e mirtillo, leggermente speziato. **Abbinamenti:** antipasti di prosciutto, salumi, speck, pastasciutte saporite, bolliti e carni rosse. **Temperatura di servizio:** a temperatura ambiente in inverno e in estate a 15° in bicchiere a coppa grande-ampia.

COLLIO Pinot Nero



D.O.C.

Vitigno
Pinot Nero



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.

COLLIO Cabernet Franc



D.O.C.
Vitigno
Cabernet Franc



Descrizione: grappolo grande piramidale, acini grossi di colore blu scuro di dimensioni cilindriche diverse, sapore erbaceo.

Sistema d'allevamento: Guyot e Cappuccina doppia potatura lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, secondo l'andamento climatico. **Vinificazione:** gli acini separati dal raspo fermentano in macerazione per 20 giorni, svinatura a fine fermentazione. **Affinamento:** in grandi botti di legno di rovere. **Colore:** rosso intenso con sfumature blu. **Profumo:** domina l'erbaceo e il fieno di montagna con sentori di confettura di cotogna. **Gusto:** deciso, pieno, tannino maturo, rotondo e completo di grande struttura. **Abbinamenti:** carni di selvaggina in genere, grigliate e salsicce, spiedini e carni al forno. **Temperatura di servizio:** a temperatura ambiente in inverno e in estate a 16° in bicchiere dal gambo alto dalla coppa grande a forma di mezza arancia.

COLLIO Picolit



D.O.C.
Vitigno autoctono
Picolit



Descrizione: grappolo medio piramidale, acini piccoli elicoidali 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.





D.O.C. Friuli

Grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord, si crea un equilibrio perfetto che dà vita a vini eleganti e profumati.



FRIULI Malvasia



D.O.C.

Vitigno autoctono
Malvasia

Descrizione: grappolo medio-grande 15-20 cm cilindrico. Acino medio, sferico, di colore giallo oro, sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia potatura mediolunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** ultima decade di settembre. **Vinificazione:** l'uva diraspata viene macerata per lungo tempo a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. **Affinamento:** in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** giallo dorato, petalo di girasole con sfumature bianche. **Profumo:** leggermente aromatico di pepe bianco ed ananas, tenue e floreale. **Gusto:** morbido, vellutato, elegante, deciso e nervoso, pieno ed asciutto. **Abbinamenti:** perfetto con il pesce alla brace, crostacei e scampi alla busara, spaghetti o tagliolini con frutti di mare, con altre paste, risotto di verdure, carni bianche lessate e frutti di stagione. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate e 13° in autunno-inverno. Servire in bicchiere dal gambo alto in coppa grande ampia e capace.



FRIULI Friulano

D.O.C.

Vitigno autoctono
Tocai Friulano



Descrizione: grappolo medio grande a forma tronco piramidale, acini tondi di media grandezza dal colore giallo verdognolo di sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, potatura mediolunga ma non troppo ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** ultima 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:** in acciaio per sette mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** giallo oro girasole, brillante con riflessi verde lime. **Profumo:** di nocciole e con sentori mandorlati e di fiori secchi profumati. **Gusto:** elegante, pieno, morbido di mandorle tostate e noce, asciutto e setoso. **Abbinamenti:** grande aperitivo, antipasti di salumi e prosciutto, pesce e crostacei, zuppa di pesce, bolliti, pastasciutte saporite e risotti alle erbe, asparagi bolliti e carni bianche. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate-12-14° in autunno e in inverno. Tenere la bottiglia in luogo fresco ed al buio. Servire in bicchiere dal gambo alto, ampio e capace.

FRIULI Pinot Grigio

D.O.C.

Vitigno
Pinot Grigio



Descrizione: grappolo piccolo, cilindrico, compatto. Acini piccoli, di colore grigio-rosa ramato dal sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, ottima intensità di impianto. Potatura corta 5-10 gemme. **Epoca di vendemmia:** fine di settembre. **Vinificazione:** l'uva diraspata viene macerata per lungo tempo a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. **Affinamento:** in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** giallo paglia con riflessi ramati e sfumature grigiastre. **Profumo:** fruttato, di camomilla, di banana, ananas e mela renetta. **Gusto:** elegante, morbido leggermente mandorlato e di nocciola. **Abbinamenti:** aperitivo e antipasti in genere, salumi e prosciutto, gnocchi al ragù, risotto alla milanese, pasticcio di melanzane, carni bianche e lessi. **Temperatura di servizio:** in estate o bella stagione 9-11° in autunno-inverno 12-14°. Bicchiere dal gambo alto in coppa a forma di tulipano appena schiuso.

FRIULI Chardonnay



D.O.C.

Vitigno
Chardonnay



Descrizione: grappolo medio-piccolo, con acini ton-di, di colore giallo-verdastro, quasi dorato. Sapore semplice leggermente aromatico. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, buona intensità di impianto, potatura corta da 5-10 gemme. **Epoca di vendemmia:** prima decade di settembre. **Vinificazione:** l'uva diraspata viene macerata per lungo tempo a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. **Affinamento:** in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** cristallino, giallo dorato, carico, mimosa. **Profumo:** intenso, di vaniglia, mela e pane fresco. **Gusto:** miele di acacia, pesca bianca, elegante, ben strutturato, pieno ed avvolgente. **Abbinamenti:** aperitivo, antipasti di pesce o crostacei, pesce e carni crude, frittura di pesce e frutti di mare, primi piatti e risotti delicati. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate e in inverno 11-13° in bicchieri dal gambo alto con coppa a forma di tulipano grande.

FRIULI Sauvignon



D.O.C.

Vitigno
Sauvignon



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. **Epoca di vendemmia:** terza e quarta epoca di maturazione, ultima decade di settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene macerata per lungo tempo a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. **Affinamento:** in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** brillante, giallo paglia con *nuance* verdi. **Profumo:** tenue di peperoni verdi e noce moscata. **Gusto:** elegante, sottile, speziato con leggero sentore di fico verde, strutturato e deciso, setoso. **Abbinamenti:** antipasti di pesce crudo e crostacei, pesce azzurro, tartine di formaggio e *vole au vent*, risotti ai funghi e bolliti con salse e mostarde. **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.

FRIULI Traminer



D.O.C.

Vitigno
Traminer



Descrizione: grappolo piccolo, tronco conico, compatto, acini piccoli-elicoideali, puntinato. Colore grigio rosa chiaro, sapore aromatico. **Terreno:** misto di composizione marnoso arenacea, ricco di minerali potassio, fosforo, calcare, ghiaiosi, ciottolosi ed alluvionali. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, potatura corta. **Epoca di vendemmia:** terza 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:** in acciaio per sei mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** giallo oro, intenso carico. **Profumo:** di rosa, tiglio, muschio e albicocca. **Gusto:** morbido, pieno, vellutato, sapore di albicocche e sentori aromatici. **Abbinamenti:** primi piatti saporiti, zuppe di pesce e risotti al tartufo, fondute, speck, culatello di zibello, dolci e torte. **Temperatura di servizio:** 9-11° in estate 12-14° in inverno. Bicchiere dal gambo alto, ampio e capace a forma di tulipano grande sfiorito.

FRIULI Cabernet Franc

D.O.C.

Vitigno
Cabernet Franc



Descrizione: grappolo grande, piramidale, acini medio grandi, di colore blu scuro, sapore erbaceo. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, potatura lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** prima e seconda decade di ottobre. **Vinificazione:** il mosto dell'uva diraspata fermenta per circa 20 giorni in macerazione con gli acini. **Affinamento:** in botti grandi di rovere per oltre un anno. **Colore:** rosso intenso con sfumature blu. **Profumo:** erbaceo, di fieno di montagna, leggermente speziato. **Gusto:** morbido, vellutato, leggero, di caramello e chiodi di garofano, tannico, complesso, di grande struttura. **Abbinamenti:** carni rosse alla griglia, allo spiedo ed al forno, stracotti e arrosti, selvaggina, coste e salsicce. **Temperatura di servizio:** conservare la bottiglia in luogo fresco ed al buio servire in inverno a temperatura ambiente ed in estate a 14-15°. Bicchiere ampio a forma di mezza arancia.

FRIULI Cabernet Sauvignon

D.O.C.

Vitigno
Cabernet Sauvignon



Descrizione: grappolo medio-piccolo, acini medi di colore nero-blu, sapore leggermente erbaceo. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina semplice e doppia, potatura medio-lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** terza decade di settembre-prima di ottobre. **Vinificazione:** diraspatura delle uve con macerazione degli acini per 20 giorni circa, svinatura in grandi botti. **Affinamento:** oltre un anno in grandi botti di legno di rovere. **Colore:** rosso intenso, brillante, con leggere sfumature granate. **Profumo:** leggermente erbaceo, di frutti selvatici maturi e prugne secche. **Gusto:** complesso, strutturato, sensazioni di chiodi di garofano e cannella, pieno, morbido, di grande bouquet, speziato. **Abbinamenti:** pastasciutte con ragù di selvaggina, carni arroste e grigliate, carni al forno e allo spiedo, stracotti e formaggi a pasta dura. **Temperatura di servizio:** tenere la bottiglia in luogo fresco ed al buio servire in inverno a temperatura ambiente ed in estate a 14-15°. Bicchiere ampio a forma di mezza arancia.

FRIULI Pinot Nero



D.O.C.

Vitigno
Pinot Nero



Descrizione: grappolo piccolo, cilindrico. Acino piccolo ovoidale di colore nero viola, sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, ottima densità di impianto potatura corta e media, non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** metà settembre. **Vinificazione:** l'uva diraspata fermenta in macerazione con le bucce per due settimane. **Affinamento:** per almeno un anno in grandi botti di legno. **Colore:** rosso scarico, con leggere sfumature granata, trasparente. **Profumo:** di frutta matura e marmellata di ciliege. **Gusto:** leggermente speziato, con *nuance* di nocciole e mallo di noce, corposo, morbido, ben strutturato. **Abbinamenti:** con insaccati e prosciutto crudo, orzo e fagioli, gnocchi al sugo e pastasciutte saporite, carni arrosto ed al forno e cacciagioni. **Temperatura di servizio:** tenere la bottiglia in luogo fresco ed al buio, servire in inverno a temperatura ambiente ed in estate a 14-15°. Bicchiere ampio a forma di mezza arancia.

FRIULI Merlot



D.O.C.

Vitigno
Merlot



Descrizione: grappolo medio-grande 10-15 cm, acini rotondi di colore blu nero di sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina singola o doppia, potatura medio-corta 5-10 gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, fine di settembre. **Vinificazione:** il mosto dell'uva diraspata fermenta per circa due settimane. Una volta svinato completa la fermentazione in botti grandi. **Affinamento:** in botti grandi di rovere per oltre un anno. **Colore:** rosso intenso con riflessi granati, trasparente e cristallino. **Profumo:** frutta matura, note erbacee. **Gusto:** complesso, morbido, strutturato, di mora e mirtillo e frutti maturi, spesso tostato. **Abbinamenti:** antipasti all'italiana, speck, prosciutti, salumi e formaggi, gnocchi e pastasciutte, fegato alla veneziana, pasta e fagioli. **Temperatura di servizio:** tenere la bottiglia in luogo fresco ed al buio servire in inverno a temperatura ambiente ed in estate a 14-15°. Bicchiere ampio a forma di mezza arancia.

FRIULI ISONZO

Rosa Carmonis

D.O.C.

Vitigno
Merlot



Sistema d'allevamento: Guyot e Cappuccina singola o doppia, potatura medio-corta 5-10 gemme. **Vinificazione:** l'uva diraspata viene macerata per lungo tempo a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Dopo la pressatura il mosto fermenta a temperatura controllata posto in vasche d'acciaio dove finisce la fermentazione.

Affinamento: in acciaio per sei mesi. **Colore:** petalo di rosa dolomitico, cristallino e con riflessi ramati e buccia di cipolla.

Profumo: leggermente fruttato e speziato di noce moscata. **Gusto:** morbido, elegante e setoso, complesso, sapido ed asciutto, leggermente tannico. **Abbinamenti:** piatti di verdure, pastasciutte, risotti e frittate con le erbe, carpacci, radicchio rosa di Chioggia, piatti della cucina mediterranea e piatti a base di zucca. **Temperatura di servizio:** in estate 8-10° in autunno-inverno 11-13° in bicchiere dal gambo alto, calice a forma di coppa di tulipano appena schiuso.



Gli autoctoni

Selezionati e limitati nelle produzioni, questi vini sono l'espressione della storia viticola del Friuli Venezia Giulia.

La ricchezza della diversità.
Vitigni autentici della tradizione friulana, come lo Schioppettino dei Colli Orientali, il Refosco dal Peduncolo Rosso della D.O.C. Aquileia e il Pignolo.

FRIULI COLLI ORIENTALI Schioppettino



D.O.C.

Vitigno autoctono
Schioppettino

Descrizione: grappolo grande cilindrico, acino, quasi elicoidale di colore blu nero, sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina semplice e doppia – medio lunga ma non ricca di gemme 8-10, buona intensità di viti per ettaro. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, prima decade di ottobre. **Vinificazione:** l'uva diraspata fermenta 20 giorni macerando gli acini viene svinato in grandi botti. **Affinamento:** per più di un anno in grandi botti di rovere. **Colore:** rosso intenso tendente al violaceo. **Profumo:** frutti di bosco, mora selvatica e ribes nero con sentori erbacei. **Gusto:** complesso, pieno, di marmellata di frutti di bosco maturi, leggermente tannico, setoso e strutturato. **Abbinamenti:** con piatti rustici delle cucine regionali, cotechini e brovada, bagnacauda, pappardelle con salse di selvaggina e carni grigliate ed arrosti. **Temperatura di servizio:** tenere la bottiglia in luogo fresco e al buio, servire a 14-15° in estate e a temperatura ambiente nel periodo autunno-inverno.



FRIULI AQUILEIA Refosco dal Peduncolo Rosso



D.O.C.

Vitigno autoctono
Refosco dal Peduncolo Rosso



Descrizione: grappolo grande 20 cm piramidale, acini medi tondi, colore blu scuro, sapore semplice. **Terreno:** spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso-arenacei – fresco. **Sistema d'allevamento:** Silvoz e Cappuccina. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, prima e seconda decade di ottobre. **Vinificazione:** l'uva diraspata rimane a macerazione 20 giorni, poi svinata in grandi botti di rovere. **Affinamento:** in grandi botti di rovere oltre un anno. **Colore:** rosso intenso, viola quasi nero. **Profumo:** di ribes nero, more, leggermente speziato. **Gusto:** tannico, piacevole speziato, pieno, robusto, di carattere, sapido e salato, complesso, con buona struttura. **Abbinamenti:** cucina friulana, stinco, musetto e brovada, jota triestina, minestre di crauti e fagioli, selvaggina e carni alla brace. **Temperatura di servizio:** 15-16° in estate, 17-18° in inverno. Bicchiere a gambo alto ampio e capace a forma di mezza arancia. Conservare la bottiglia in luogo fresco e scuro.

TRE VENEZIE Pignolo



I.G.T.

Vitigno autoctono
Pignolo



Descrizione: grappolo medio-piccolo, acino piccolo rotondo di colore blu nero. **Terreno:** appartenente alla composizione cosiddetta "Flysch di Cormons" per la particolare friabilità, ricco di elementi minerali, calcare, potassio e fosforo, marnoso calcareo. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, potatura corta. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione - prima e seconda decade di ottobre. **Vinificazione:** l'uva diraspata fermenta 20 giorni macerando gli acini. Il mosto viene svinato in grandi botti. **Affinamento:** due anni in grandi botti di rovere. **Colore:** rosso intenso, marascato con riflessi amaranto. **Profumo:** fruttato, di ciliegia e ribes e frutta di bosco matura. **Gusto:** deciso, robusto, corposo, complesso, leggermente erbaceo. **Abbinamenti:** carni rosse ai ferri ed alla griglia, selvaggina, lessi, pasta e fagioli, frico e formaggi stagionati. **Temperatura di servizio:** 12-14° in estate, temperatura ambiente in inverno. Bicchiere grande a gambo alto.

VENEZIA GIULIA Ribolla Gialla



I.G.T.

Vitigno autoctono
Ribolla Gialla



Descrizione: grappolo cilindrico, acino medio grande - tondo, sapore semplice leggermente tannico. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina doppia e semplice, medio corta, 8/10 gemme, buona intensità per ettaro. **Epoca di vendemmia:** terza e quarta epoca di maturazione, prima epoca di ottobre. **Vinificazione:** l'uva diraspata viene macerata per lungo tempo a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata. **Affinamento:** in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** cristallino, giallo girasole con riflessi verdi. **Profumo:** fruttato di limone e banana, complesso con bouquet di fiori, leggermente speziato. **Gusto:** elegante, sapido, salato, vivace, delizioso con sapore di agrumi, leggermente tannico. **Abbinamenti:** ottimo aperitivo, antipasti di pesce crudo, paté de foie-gras, filetti di salmone e trota salmonata, zuppa di pesce, formaggio fermentato, brodetto alla gradese, risotto alla salsiccia, bolliti e carni bianche. **Temperatura di servizio:** tenere la bottiglia in luogo fresco e al buio, servire a 8-10° in estate e 12-14° in inverno in bicchiere dal gambo medio alto a forma di tulipano appena schiuso.

Kremaun

Il nostro "Metodo Classico".

"Kremaun" è la traduzione tedesca di Cormòns.

Una bollicina fine ed elegante nata per celebrare quel territorio posto al confine del Friuli orientale, che guarda il ventaglio di prati e campagne che sta ai piedi di una serie ininterrotta di colli, che si avvallano serpeggiando, ultime trincee del maestoso baluardo alpino.

Vitigni e vinificazione: Chardonnay e Pinot bianco in percentuali che variano in base all'annata. Il mosto di Chardonnay fermenta in acciaio e una parte di Pinot bianco fermenta in legno. Alla fine dell'inverno si procede all'assemblaggio. La presa di spuma avviene in bottiglia. La successiva sosta del vino a contatto coi lieviti è di 36 mesi. All'atto della sboccatura viene aggiunta la *liquer d'expedition*. **Colore:** giallo tenue, petalo di girasole. **Profumo:** elegante, fruttato, persistente. **Gusto:** secco, sapido e fragrante, complesso *perlage* fine e persistente. **Abbinamenti:** ideale come aperitivo, con antipasti di pesce e crostacei, pesce crudo e ai ferri, a tutto pasto. **Temperatura di servizio:** 4-6°. Conservazione preferibilmente in luogo fresco, coricato, al buio. Da consumare entro 2-3 anni dalla data di sboccatura. Bicchiere a forma di tulipano schiuso, gambo alto, ampio e capace.

Brut Kremaun

Spumante
Metodo Classico



Cornòns

CEANDE-PRACHTOORNEN

I nostri spumanti

Le nostre perle.
Tutto l'amore per la vita in una bottiglia!

Spumanti eleganti e briosi,
fatti sia con varietà autoctone
che internazionali.
Brut di classe come la Ribolla Gialla
o blend come il Cormorano.

Ribolla Gialla Brut

Vitigno autoctono
Ribolla Gialla

Descrizione: grappolo cilindrico, acino medio grande, tondo, sapore semplice, leggermente tannico. **Terreno:** appartenente alla composizione cosiddetta "Flysch di Cormòns" per la particolare friabilità, ricco di elementi minerali, calcare, potassio e fosforo. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina doppia e semplice, medio corta, 8/10 gemme, buona intensità per ettaro. **Metodi di difesa:** intervento di lotta guidata ed integrata, parzialmente condotta in forma biologica, lavorazioni agro-nomiche tradizionali. **Epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre. **Vinificazione:** pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata. **Affinamento:** presa di spuma con il metodo Charmat con permanenza sui lieviti in autoclave per 5-6 mesi e stoccaggio in bottiglia. **Colore:** cristallino con *perlage* fine e persistente, giallo tenue con sfumature grigie. **Profumo:** di banana e caramello, fresco e leggermente lievitato. **Gusto:** secco, asciutto ma morbido e piacevole di grande struttura e complessità. **Abbinamenti:** adatto come aperitivo, accompagna bene tutto il pasto grazie alla sua struttura. **Temperatura di servizio:** 9-10°.



Ribolla Gialla Extra Dry

Vitigno autoctono
Ribolla Gialla



Descrizione: grappolo cilindrico, acino medio grande, tondo, sapore semplice, leggermente tannico. **Terreno:** appartenente alla composizione cosiddetta "Flysch di Cormòns" per la particolare friabilità, ricco di elementi minerali, calcare, potassio e fosforo. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina doppia e semplice, medio corta, 8/10 gemme, buona intensità per ettaro. **Metodi di difesa:** intervento di lotta guidata ed integrata, parzialmente condotta in forma biologica, lavorazioni agro-nomiche tradizionali. **Epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre. **Vinificazione:** pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata. **Affinamento:** presa di spuma con il metodo Charmat con permanenza sui lieviti in autoclave per 5-6 mesi e stoccaggio in bottiglia. **Colore:** cristallino con *perlage* fine e persistente, giallo tenue con sfumature grigie. **Profumo:** di banana e caramello, fresco e leggermente lievitato. **Gusto:** morbido e piacevole di grande struttura e complessità. **Abbinamenti:** grande aperitivo accompagna bene tutto il pasto per la sua struttura, sia con piatti di pesce, di carni bianche o dieta vegetariana. **Temperatura di servizio:** 9-10° in estate 10-12° in inverno servire in bicchiere tipo *flute*.

Cormorano Bianco Brut

Vitigni
Chardonnay, Malvasia,
Tocai Friulano, Sauvignon



Terreno: ricco di composti minerali, calcare, fosforo, potassio, ferro-ghiaioso, alluvionale, ciottoloso, caratteristicamente denominato "Ferretti". **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice e doppia. **Epoca di vendemmia:** prima decade di settembre. **Vinificazione:** pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata inferiore ai 20°. **Affinamento:** presa di spuma con il metodo Charmat secondo con media permanenza sui lieviti in autoclave per 3-4 mesi e stoccaggio in bottiglia. **Colore:** giallo dorato. **Profumo:** delicato di banana fragrante e fruttato. **Gusto:** fruttato, di corpo snello e leggero, fresco salato di buona armonia. **Perlage** fine e persistente. **Abbinamenti:** ottimo aperitivo, antipasti di pesce, insaccati e tonno. **Temperatura di servizio:** 6-8° in estate 8-10° in inverno.

Cormorano Rosè Brut

Vitigno
Merlot

Descrizione: Merlot: grappolo medio grande 10-15 cm acino rotondo dal colore blu-nero, sapore semplice. Pinot Nero: grappolo piccolo, cilindrico. Acino piccolo ovoidale di colore nero viola, sapore semplice. **Terreno:** ricco di composti minerali, calcare, fosforo, potassio, ferro-ghiaioso, alluvionale, ciottoloso, caratteristicamente denominato "Ferretti". **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice. **Epoca di vendemmia:** terza decade di settembre. **Vinificazione:** pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata inferiore ai 20°. **Affinamento:** presa di spuma con il metodo Charmat con media permanenza sui lieviti in autoclave per 3-4 mesi e stoccaggio in bottiglia. **Colore:** petalo di rosa antico, con sfumatura buccia di cipolla. **Profumo:** di frutti di bosco, lamponi e fragole. **Gusto:** pieno, morbido, asciutto, *nuance* di notevole struttura. **Abbinamenti:** aperitivo, piatti di pesce e carni bianche, prosciutto crudo, bresaola e minestra di verdura, frittate. **Temperatura di servizio:** 6-8° in estate 8-10° in inverno.

Verduzzo Gran Dessert

Vitigno
Verduzzo

Descrizione: grappolo medio-piccolo piramidale. Acino medio, di colore verde dorato di sapore tannico leggermente aromatico. **Terreno:** ricco di composti minerali, calcare, fosforo, potassio, ferro-ghiaioso, alluvionale, ciottoloso, caratteristicamente denominato "Ferretti". **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, potatura medio-lunga non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** prima decade 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 fermenta a temperatura controllata in contenitori di acciaio inox. **Affinamento:** il vino base inizia la seconda fermentazione nella primavera successiva alla vendemmia. **Colore:** giallo paglia dorato, cristallino con riflessi ambrati, bollicine fini e persistenti. **Profumo:** asciutto, secco, leggermente pepato e di albicocca essicata. **Gusto:** piacevole, dolce, leggermente tannico, corposo e con note aromatiche di frutti appassiti. **Abbinamenti:** spumante da *dessert*, con pasticceria secca e crostate alla frutta, crostoli, e gubana. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate 10-12° in inverno in coppa classica ampia di media altezza.

Moscato Giallo Gran Dessert

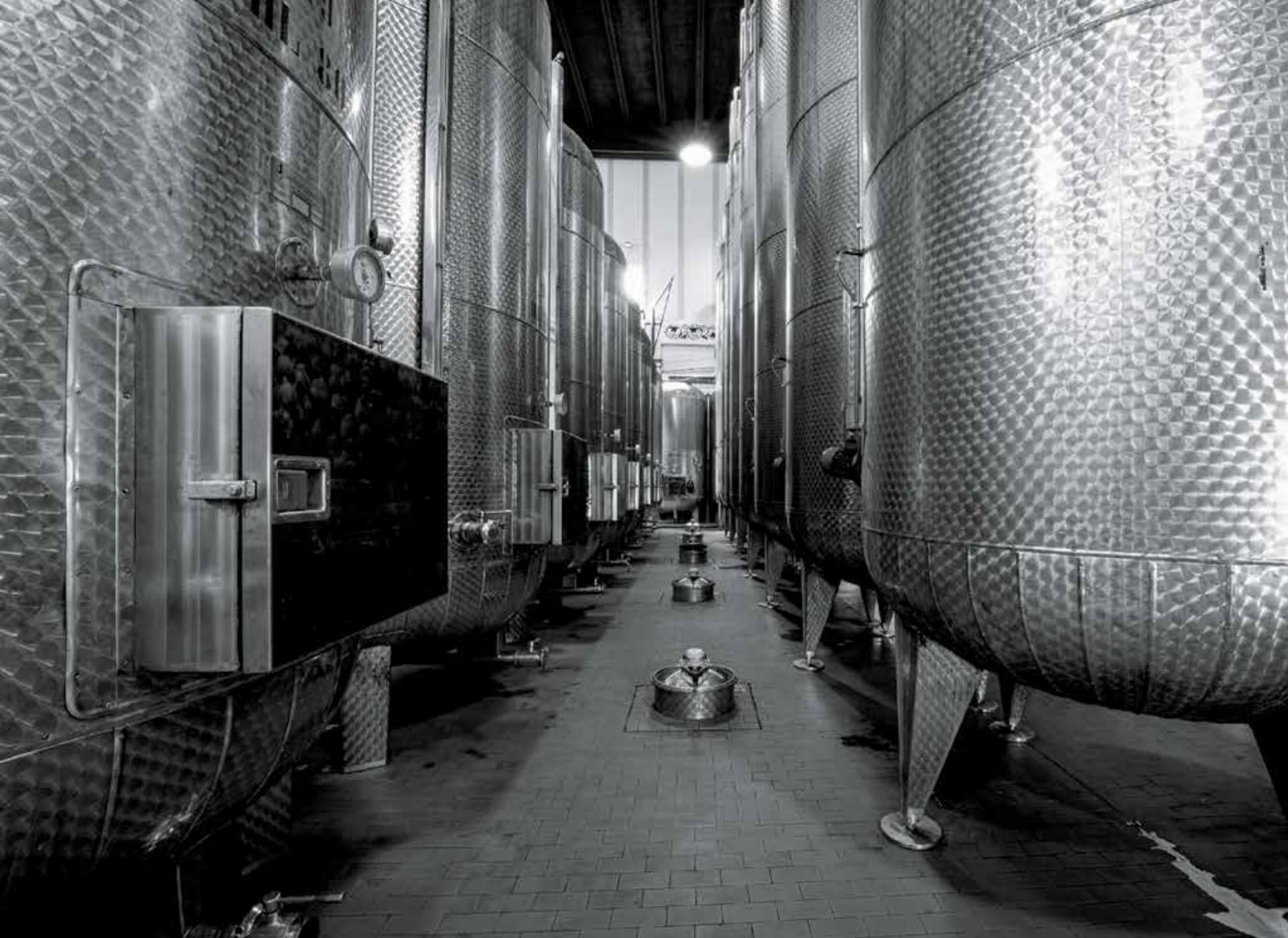
Vitigno
Moscato Giallo

Descrizione: grappolo medio-grande, piramidale, acini tondi dal colore giallo carico, sapore aromatico. **Terreno:** Ricco di composti minerali, calcare, fosforo, potassio, ferro-ghiaioso, alluvionale, ciottoloso, caratteristicamente denominato "Ferretti". **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, potatura medio-lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** terza decade di settembre. **Vinificazione:** l'uva diraspata rimane per lungo tempo in macerazione a freddo nelle presse pneumatiche refrigerate, il mosto viene svinato e pulito, posto nelle autoclavi a tenuta di pressione per la presa di spuma con gli stessi zuccheri dell'uva ed i suoi lieviti per 5-6 mesi. **Colore:** giallo oro ambrato, cristallino, bollicine fini e persistenti. **Profumo:** profumo di spezie dolci ed aromi di pesche ed albicocche mature e frutta esotica. **Gusto:** morbido, avvolgente, dolce ma secco, con sentori di aromi orientali. **Abbinamenti:** torta di mandorle, strudel di mele, pasticceria secca siciliana, cannoli e crostata di frutta. **Temperatura di servizio:** 8-10° d'estate 10-12° in inverno in coppa classica di grande.

Moscato Rosa Gran Dessert

Vitigno
Moscato Rosa

Descrizione: grappolo medio-grande, piramidale, acino medio, sferico di colore viola intenso, sapore aromatico leggermente tannico. **Terreno:** ricco di composti minerali, calcare, fosforo, potassio, ferro-ghiaioso, alluvionale, ciottoloso, caratteristicamente denominato "Ferretti". **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, potatura medio-corta non ricca di gemme. terza decade di settembre, prima di ottobre, secondo l'andamento climatico. **Vinificazione:** l'uva diraspata rimane per lungo tempo in macerazione a freddo nelle presse pneumatiche refrigerate, il mosto viene svinato e pulito, posto nelle autoclavi a tenuta di pressione per la presa di spuma con gli stessi zuccheri dell'uva ed i suoi lieviti per 5-6 mesi. **Colore:** petalo di rosa vivace con riflessi carminio. Bollicine fini e persistenti. **Profumo:** delicato, di pepe, geranio e spezie fini, di pesca ed albicocca matura e frutta esotica. **Gusto:** morbido, avvolgente, salato, sapido, dolce ed asciutto quasi setoso, di grande complessità. **Abbinamenti:** con frutti di bosco, lamponi, fragole, mirtilli, crostata di albicocche, Sacher Torte, dolci siciliani ai frutti canditi, speciale con le ostriche. **Temperatura di servizio:** 8-10° d'estate 10-12° in inverno in coppa classica di grande ampiezza dal gambo medio alto.



Prosecco

Sono le nostre bollicine per i quotidiani istanti da celebrare.

Prosecco Brut

D.O.C.

Vitigno

Glera (prima del 2009 Prosecco)

Descrizione: vitigno vigoroso, rustico, grappolo medio grande piramidale, acino sferico con punteggiatura di color giallo dorato di sapore semplice. **Terreno:** marnoso, arenareo, argilloso di trasporto alluvionale, fresco, ricco di elementi minerali complessi. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, Silvoz, potatura lunga ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, terza decade di settembre prima di ottobre. **Vinificazione:** pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata non superiore ai 18°. **Affinamento:** presa di spuma con il metodo Charmat e sosta per 5-6 mesi sui lieviti in autoclave. **Stoccaggio in bottiglia.** **Colore:** trasparente e cristallino, *perlage* fine e persistente, giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri. **Profumo:** floreale di banana e caramello, di frutta fresca, mela Golden. **Gusto:** snello e leggero, fresco e sapido armonicamente complesso. **Abbinamenti:** ottimo e classico aperitivo nei bar e come entratura di pasto. **Temperatura di servizio:** 6-8° in estate 10-12° in autunno-inverno, in bicchiere tipo *flute*.



Prosecco Extra Dry

D.O.C.

Vitigno
Glera (prima del 2009 Prosecco)

Descrizione: vitigno vigoroso, rustico, grappolo medio grande piramidale, acino sferico con punteggiatura di color giallo dorato di sapore semplice. **Terreno:** marnoso, arenaceo, argilloso di trasporto alluvionale, fresco, ricco di elementi minerali complessi. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, Silvoz, potatura lunga ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, terza decade di settembre prima di ottobre. **Vinificazione:** separazione degli acini dal raspo e pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata non superiore ai 18°. **Affinamento:** presa di spuma con il metodo Charmat e sosta per 5-6 mesi sui lieviti in autoclave. Stoccaggio in bottiglia. **Colore:** trasparente e cristallino, *perlage* fine e persistente, giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri. **Profumo:** floreale di banana e caramello, di frutta fresca, mela Golden. **Gusto:** morbido e leggero, fresco e sapido armonicamente complesso. La presenza degli zuccheri residui aumenta la fruttuosità. **Abbinamenti:** ottimo e classico aperitivo e come entratura pasto. **Temperatura di servizio:** 6-8° in estate 10-12° in autunno-inverno, in bicchiere tipo *flute*.

Prosecco Brut

D.O.C.G. Conegliano
Valdobbiadene

Vitigno
Glera (prima del 2009 Prosecco)

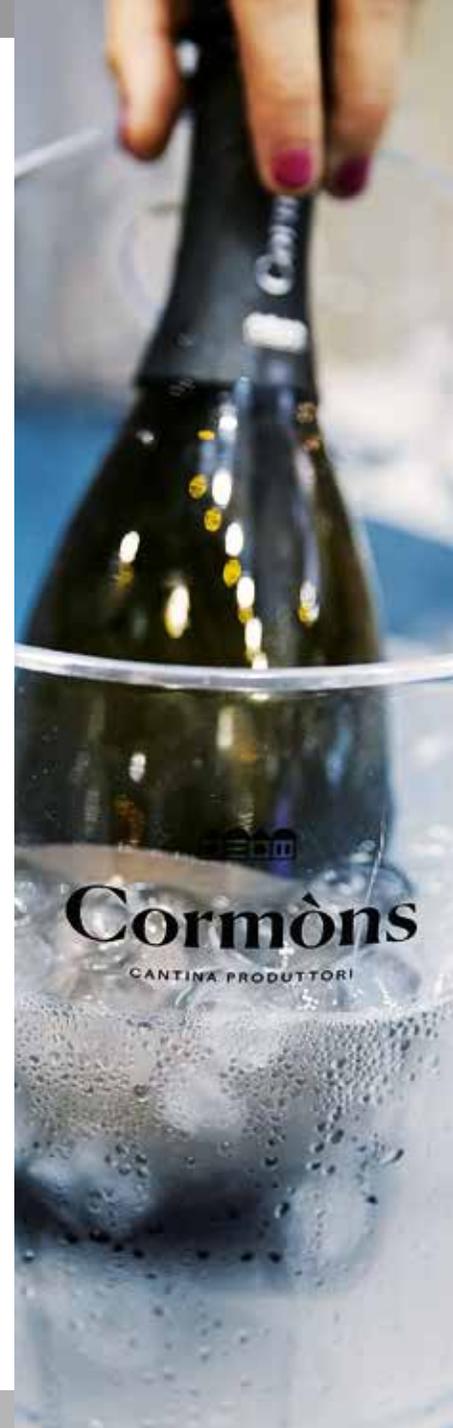
Descrizione: vitigno vigoroso, rustico, grappolo medio grande piramidale, acino sferico con punteggiatura di color giallo dorato di sapore semplice. **Terreno:** marnoso, arenaceo, argilloso, di trasporto alluvionale, fresco ricco di elementi minerali complessi. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, Silvoz, potatura lunga ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, terza decade di settembre prima di ottobre. **Vinificazione:** separazione degli acini dal raspo e pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata non superiore ai 18°. **Affinamento:** presa di spuma con il metodo Charmat e sosta per 5-6 mesi sui lieviti in autoclave. Stoccaggio in bottiglia. **Colore:** giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri, *perlage* fine e persistente. **Profumo:** floreale di banana e caramello, di frutta fresca, mela Golden. **Gusto:** snello e leggero, fresco e sapido armonicamente complesso. **Abbinamenti:** ottimo e classico aperitivo e a tutto pasto. **Temperatura di servizio:** 6-8° in estate 10-12° in autunno-inverno, in bicchiere tipo *flute*.

Prosecco Frizzante

D.O.C.

Vitigno
Glera (prima del 2009 Prosecco)

Descrizione: vitigno vigoroso, rustico, grappolo medio grande piramidale, acino sferico con punteggiatura, di color giallo dorato di sapore semplice. **Terreno:** marnoso - arenaceo - argilloso - di trasporto alluvionale, fresco, ricco di elementi minerali complessi. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, Silvoz con potatura lunga, ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione - terza decade di settembre prima di ottobre. **Vinificazione:** pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche all'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata non superiore ai 18°. **Affinamento:** presa di spuma con il Metodo Charmat e sosta sui lieviti in autoclave. **Colore:** trasparente e cristallino, *perlage* fine e persistente, giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri. **Profumo:** floreale di banana e caramello - di frutta fresca - mela Golden. **Gusto:** snello e leggero, fresco e sapido armonicamente complesso - la presenza degli zuccheri residui aumenta la fruttuosità. **Abbinamenti:** ottimo e classico aperitivo e come inizio pasto. **Temperatura di servizio:** 6-8° in estate 10-12° in autunno e inverno, servire in bicchiere tipo *flute*.



Il nostro Vermouth

Se ti stai chiedendo perché si chiama così, sappi che “Vermouth” è il termine tedesco “Wermut” leggermente italianizzato. Significa “assenzio” perché l’Artemisia maggiore è l’ingrediente principale di questo prodotto, mentre “Kremaun” è la traduzione germanica di Cormòns.

Vermouth Kremaun

Il “Vermouth” di Cormòns è fatto con il nostro vino bianco. Un vino bianco fortificato e aromatizzato con spezie ed erbe che ci porta con i suoi profumi in un campo lontano. Lontano fino al 1796, anno in cui Antonio Benedetto Carpano lo creò nella sua bottega a Torino. Noi l’abbiamo interpretato così: morbido, avvolgente, rilassante. Si può degustare come aperitivo, ben freddo, in un *tumbler* con tre olive o alla fine pasto con una fetta di arancio.





Distillati, Grappe e Liquori

La cura del dettaglio a cui siamo abituati a Cormòns ci consente di dar vita a distillati di qualità, dalle grappe al limoncello passando per il brandy.



Brandy XO

Vitigno
Trebiano e Asprigno

XO: massima valutazione nella classificazione del Brandy. **Distillazione:** distillazione tradizionale nelle *boule* di rame classiche "Cognac" di vini ottenuti dalle uve Trebbiano e Asprigno. **Affinamento:** in botti piccole di rovere essenza di Limousine per oltre 10 anni per cui porta la sigla "XO". **Colore:** ambrato, oro carico. **Profumo:** fichi secchi, nocciola e uva passa. **Gusto:** intensamente aromatico, sensazione calda, armonioso, fine e persistente con finale di prugna secca. **Abbinamenti:** fine pasto e fuori pasto. **Temperatura di servizio:** temperatura ambiente in bicchiere ampio e capace da coinvolgere entrambe le mani. **Confezionamento:** capacità bottiglia 0,700 L.



Grappa Cormòns 40°

La Grappa Cormòns si ottiene dalla fermentazione della parte più ricca di aromi e di elementi antiossidanti e polifenoli contenuti nelle bucce dell'uva bianca. **Vinacce:** grappa che nasce dalla distillazione di un *blend* delle vinacce di uva a buccia bianca della zona a D.O.C. Collio (Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Tocai Friulano, Pinot Grigio e Ribolla Gialla). **Distillazione:** le vinacce vengono fatte fermentare sotto controllo della temperatura e del potenziale di ossido riduzione per mantenere la fragranza dei singoli vitigni. La distillazione viene condotta con alambicco "Napoletano" di rame, in caldaia a bagno maria per conservare gli aromi e le proprietà dell'uva. **Colore:** bianco cristallino. **Profumo:** armonico, esprime note di rose bianche e frutta fresca, pesche, mele, pere con sensazioni di liquirizia e caramello. **Gusto:** delicato, armonico, morbido. **Abbinamenti:** biscotti alle mandorle, biscotti secchi e krumiri. **Temperatura di servizio:** servire a 6° in bicchiere dal gambo alto a forma di tulipano chiuso di minime capacità. **Confezionamento:** capacità bottiglia 0,700 L.



Grappa Torba



Vinacce: Cabernet, Merlot, Pinot Nero. **Terreno:** marnoso arenaceo ricco di elementi minerali-calcareo-potassio e fosforo facilmente sgretolabile caratteristicamente denominato "Flysch di Cormons". **Distillazione:** la grappa è ottenuta dalla distillazione delle vinacce dei vitigni Cabernet, Merlot, Pinot Nero della zona D.O.C. Collio. La distillazione viene fatta in parte con l'alambicco di rame metodo "Napoletano" ed in parte con procedimento sottovuoto per ottenere il punto di distillazione a basse temperature ed estrarre maggiormente gli aromi del vitigno. **Affinamento:** in *barrique* di rovere. **Colore:** ambrato intenso, caldo. **Profumo:** intrigante, fumè, caffè tostato, leggermente di spezie orientali. **Gusto:** intenso, deciso, complesso, di cioccolato con sentori di cuoio. **Abbinamenti:** fine pasto e fuori pasto con sigaro toscano o cubano. **Temperatura di servizio:** 18-20° in bicchieri a forma di *baloon* ampio e capace. **Confezionamento:** capacità bottiglia 0,700 L.

Grappa Friulano



Vinacce: Tocai Friulano. **Terreno:** zona del Friuli Venezia Giulia. **Distillazione:** la grappa è ottenuta dalla distillazione delle sole vinacce di Tocai Friulano fatte fermentare dopo la separazione dal mosto. La distillazione viene fatta con l'alambicco di rame metodo "Napoletano" modificato con un processo sotto vuoto per ottenere il punto di distillazione a basse temperature al fine di ottenere una quantità maggiore di aromi contenuti nella vinaccia caratteristica del vitigno. **Colore:** bianco cristallino. **Profumo:** delicato con note di fichi secchi e peperone. **Gusto:** morbido, vellutato, leggermente speziato di vaniglia e liquirizia, rotondo e di aromi secchi. **Abbinamenti:** fine pasto e dolci secchi, pinza e gubana. **Temperatura di servizio:** 7-8° in bicchiere dal gambo alto di vetro sottile e dalla coppa a forma di mezzo mandarino. **Confezionamento:** capacità bottiglia 0,700 L.

Grappa Karati Pinot Grigio



Vinacce: Pinot Grigio. **Terreno:** zona del Friuli Venezia Giulia. **Distillazione:** la grappa è ottenuta dalla sola distillazione delle vinacce di Pinot Grigio, fatte fermentare dopo la separazione delle bucce dal mosto. La distillazione viene fatta in parte con l'alambicco di rame metodo "Napoletano" con caldaia a bagno ed in parte con procedimento sottovuoto per ottenere il punto di distillazione a basse temperature ed estrarre maggiormente gli aromi del vitigno. **Affinamento:** la grappa viene affinata in caratelli di legno di rovere dell'essenza Limousine. **Colore:** ambrato lucente con sfumature legno di noce invecchiato. **Profumo:** raffinato, elegante, di frutta matura e uva passa. **Gusto:** morbido, vanigliato, rotondo, deciso, di grande complessità aromatica e di essenze stagionate, note di erbe aromatiche, nocciola e legno di cedro. **Abbinamenti:** fine pasto, conversazione. **Temperatura di servizio:** 18-20° in bicchiere dal gambo corto ampio e capace di riempire tutta la mano. **Confezionamento:** capacità bottiglia 0,700 L.

Nati sotto il segno dell'incontro

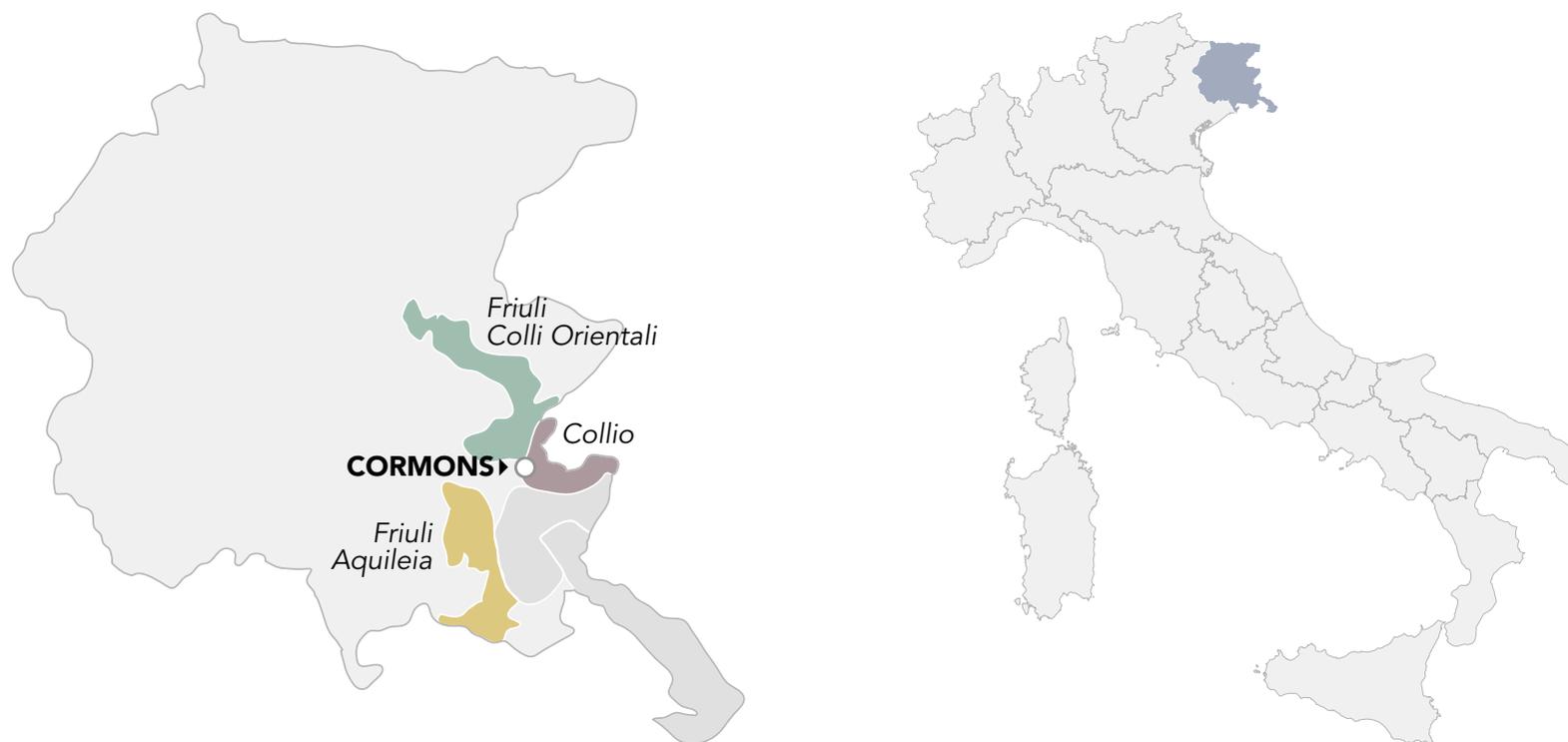
È un'armonia rara la nostra, irripetibile, fatta di cieli e terre, di fiumi e sassi, di profumi e colori, di vendemmie che scandiscono gli anni, di silenzi e feste, di tradizione ed innovazione, tramandata da donne e uomini che nelle vigne hanno da generazioni le proprie radici.





Friuli

Una terra di confine nel cuore d'Europa.
L'estremo lembo nord orientale d'Italia, in quel Friuli Venezia Giulia
dalle zone vitivinicole più pregiate del mondo.
Cieli e terre, fiumi e sassi, profumi, colori e vendemmie.





Cormòns

CANTINA PRODUTTORI

Cantina Produttori Cormòns s.c.a.

Via Vino della Pace, 31 - 34071 Cormòns (Go) - Italia

tel. +39 0481 62471 - fax +39 0481 630031

www.cormons.com - e-mail: info@cormons.com

R.E.A. Go n. 33453 - p. iva IT 00063340319 - Cod. Fisc. e Reg. Impr. 00063340319 - Reg. Coop. n. 745 - Albo Nazionale Società Cooperative n° A134 161



PSR
2014 - 2020

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

