



COLLIO BIANCO

UVE UTILIZZATE:

*in funzione dell'annata percentuali di
Friulano, Malvasia, Chardonnay e
Sauvignon.*

FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:

guyot 5000 ceppi per ettaro

MODALITÀ ED EPOCA DI VENDEMMIA:

manuale, fine settembre

ZONA DI PRODUZIONE:

*comune di Cormons (Gorizia) in
Località Zegla nel cuore della zone d.o.c.
Collio ad un'altitudine di 90mt s.l.m.
I filari sono orientati lungo la direzione
nord-sud per avere una omogenea
esposizione al sole.*

CARATTERISTICHE DEL TERRENO:

*i terreni presentano giacitura collinare
e sono costituiti da marne arenarie
di origine eocenica, in dialetto locale
chiamate "ponka".*



VINIFICAZIONE:

*il Collio Bianco è ottenuto dall'armonica
fusione dei vitigni originari vinificati in
purezza. Parte dei mosti fermenta in
piccoli carati di rovere francese, parte
vinifica in vasche d'acciaio a temperatura
controllata. A primavera i vini vengono
assemblati e affinati in bottiglia.*

NOTE OLFATTIVE E DEGUSTATIVE:

*profumo particolare, delicato in cui
spiccano le note di frutta matura.
Di corpo notevole, persistente, in
armonia con le sensazioni olfattive*

ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO:

*piatti di pesce delicati ma anche
preparazioni più sofisticate ed
impegnative e carni bianche alla griglia.*

AZIENDA AGRICOLA & VIGNETI

*Località Zegla n°10
Cormons (GO)
T&F +39 0481 61177
info@colleduga.com
www.colleduga.com*