



## COLLIO BIANCO

### UVE UTILIZZATE:

*in funzione dell'annata percentuali di Friulano, Malvasia Istriana, 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*