



Le terre, i vini.
Colle Duga

A monte
c'era un'idea:
l'abbiamo
fatta vino

Qui, a due passi dal confine con la Slovenia, la terra ha un valore, una storia e una memoria: Duga è l'antico nome della collina ereditata dai padri, la terra vocata alla viticoltura di gran pregio, marne arenarie stratificate di origine eocenica portate in superficie in età remota dal sollevamento dei fondali dell'Adriatico. *Ponca* nella lingua agra del Collio.

Colle Duga: 10 ettari di vigneti Doc suddivisi in quattro poderi, ciascuno con un suo microclima, frutto della conformazione del terreno e dell'esposizione al sole. Poderi come persone, temperamenti diversi: da tirar sù con cura ed attenzione. È questo che del resto facciamo, con lo spirito della tradizione familiare.

L'obiettivo per i prossimi anni è riuscire, con tecniche colturali appropriate, ad ottenere il massimo da questa delicata interazione. Totale dedizione alla vigna e alla cantina per ottenere vini di grande finezza ed equilibrio. Colle Duga è soprattutto un'esperienza. Dal sapore inconfondibile.

DAMIAN PRINCIC





Friulano

uve utilizzate >

100% Tocai Friulano

forma di allevamento >

Guyot

epoca di vendemmia >

Metà settembre

vinificazione >

Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto. La fermentazione e il successivo affinamento avvengono completamente in vasche d'acciaio.

note olfattive

e degustative >

Profumo pieno con ricordi di uva matura, fiori di acacia e mandorla. Sapore rotondo, pieno e vivace, ben strutturato e di lunga persistenza.

abbinamento

enogastronomico >

Ideale con gli antipasti magri, il prosciutto crudo, le minestre in brodo, il pesce e le carni bianche.



COLLIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO

Collio Bianco

uve utilizzate >

In funzione dell'annata percentuali variabili di Sauvignon, Chardonnay, Friulano e Malvasia Istriana.

forma di allevamento >

Guyot

epoca di vendemmia >

Settembre

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, carni bianche alla griglia, ma anche preparazioni più sofisticate ed impegnative.



Chardonnay

uve utilizzate >

100% Chardonnay

forma di allevamento >

Guyot

epoca di vendemmia >

Metà settembre

vinificazione >

Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto e successivo affinamento in vasche d'acciaio. Solo una piccola parte fermenta in botti di rovere francese. Le due tipologie vengono poi assemblate prima

dell'imbottigliamento.

note olfattive

e degustative >

Profumo intenso, caratteristico, delicato sentore di lieviti. Sapore pieno, robusto e allo stesso tempo vellutato. Eccellente struttura e persistenza.

abbinamento

enogastronomico >

Da servire con risotti di erbe e piatti delicati a base di pesce, se invecchiato si abbina anche a piatti più saporiti.



Pinot Grigio

uve utilizzate >

100% Pinot Grigio

forma di allevamento >

Guyot

epoca di vendemmia >

Inizio settembre

vinificazione >

Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto e successivo affinamento in vasche d'acciaio. Solo una piccola parte fermenta in botti di rovere francese.

Le due tipologie vengono poi assemblate prima dell'imbottigliamento.

note olfattive

e degustative >

Colore giallo paglierino con riflessi ramati, profumo tipico e intenso che ricorda la banana e i fiori del tiglio. Al palato sapore pieno e vellutato, buona persistenza, eccellente struttura.

abbinamento

enogastronomico >

Vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carne bianca. Piatti delicati a base di pesce, crostacei.



Sauvignon

uve utilizzate >

100% Sauvignon

forma di allevamento >

Guyot

epoca di vendemmia >

Seconda decade di settembre

vinificazione >

Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto. La fermentazione ed ed il successivo affinamento avvengono completamente in vasche d'acciaio.

note olfattive e degustative >

Necessita per la sua complessità, di una breve ossigenazione, che gli consente d'esprimere al meglio sentori eleganti di fiori di sambuco e glicine, foglie di pomodoro, salvia e rosmarino che persistono lungamente al palato

abbinamento

enogastronomico >

Ottimo con antipasti di pesce, risotti ai frutti di mare o verdure di stagione, asparagi e tartare di carne.



Merlot

uve utilizzate >

100% Merlot

forma di allevamento >

Guyot bilaterale

epoca di vendemmia >

Fine settembre

vinificazione >

Diraspatura, macerazione delle uve variabile da una a due settimane. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato in piccoli fusti di legno e lasciato riposare per 9-12 mesi, quindi affinato in

bottiglia ancora per alcuni mesi prima della vendita.

note olfattive

e degustative >

Profumo elegante e complesso con sentori di piccoli frutti rossi in armonia con le note speziate.

Il vino è rotondo, morbido, ben strutturato e di lunga persistenza.

abbinamento

enogastronomico >

Primi piatti saporiti, carni rosse alla brace e selvaggina.



Colle
DUGA

Colle Duga

Azienda Agricola & Vigneti

Località Zegla, 10

34071 Cormòns Go - Italia

Tel / Fax +39 0481 61177

info@colleduga.com

www.colleduga.com

