



## COLLIO BIANCO

### UVE UTILIZZATE:

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

### FORMA DI ALLEVAMENTO:

*Guyot*

### DENSITÀ D'IMPIANTO:

*3500-5200 ceppi per ettaro*

### MODALITÀ ED EPOCA DI VENDEMMIA:

*manuale, settembre*

### ZONA DI PRODUZIONE:

*comune di Cormòns (Gorizia) nelle  
Località Zegla, Novali e Russiz nel  
cuore della zona D.O.C. Collio*

### CARATTERISTICHE DEL TERRENO:

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



### 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 COLLE DUGA DI PRINCIC DAMIAN**

34071 ZEGLA N. 10 CORMÒNS (GO) ITALIA - TEL/FAX +39 0481 61177 - P. IVA 00461520314