



## COLLIO PINOT GRIGIO

**UVE UTILIZZATE:**

*Pinot Grigio*

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

*Guyot*

**DENSITÀ D'IMPIANTO:**

*4500-5200 ceppi per ettaro*

**MODALITÀ ED EPOCA  
DI VENDEMMIA:**

*manuale, prima metà di settembre*

**ZONA DI PRODUZIONE:**

*comune di Cormòns (Gorizia) nelle  
Località Žegla e Novali 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:**

*diraspatura con breve macerazione  
pellicolare. Il mosto ottenuto viene  
decantato solo con l'aiuto del freddo; una  
parte fermenta in botti di rovere francese,  
la restante parte fermenta a temperatura  
controllata in vasche d'acciaio. Le due  
tipologie vengono poi assemblate prima  
dell'imbottigliamento*

**NOTE OLFATTIVE  
E DEGUSTATIVE:**

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

**ABBINAMENTO  
ENOGASTRONOMICO:**

*vino da centro pranzo per minestre  
sostanziose, risotti di carni leggeri, lessi  
di carne bianca. Piatti a base di pesce,  
crostacei*

**AZIENDA AGRICOLA COLLE DUGA DI PRINCIC DAMIAN**

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



## COLLIO MERLOT

**UVE UTILIZZATE:**

*Merlot*

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

*Guyot*

**DENSITÀ D'IMPIANTO:**

*3500-5200 ceppi per ettaro*

**MODALITÀ ED EPOCA  
DI VENDEMMIA:**

*manuale, fine settembre –  
primi di ottobre*

**ZONA DI PRODUZIONE:**

*comune di Cormòns (Gorizia) nelle  
Località Zegla e Novali 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:**

*raspatura, macerazione delle uve. Dopo  
la fermentazione alcolica il vino viene  
travasato in piccoli fusti di legno e  
lasciato riposare per 9-12 mesi*

**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*

**AZIENDA AGRICOLA COLLE DUGA DI PRINCIC DAMIAN**

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



## COLLIO SAUVIGNON

**UVE UTILIZZATE:**

*Sauvignon*

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

*Guyot*

**DENSITÀ D'IMPIANTO:**

*5200 ceppi per ettaro*

**MODALITÀ ED EPOCA  
DI VENDEMMIA:**

*manuale, prima metà di settembre*

**ZONA DI PRODUZIONE:**

*comune di Cormòns (Gorizia) nelle  
Località Zegla e Novali 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:**

*pressatura soffice delle uve, decantazione  
a freddo del mosto. La fermentazione  
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 tartare di carne, risotti con  
verdure di stagione, frittata con erbe ed  
asparagi*

**AZIENDA AGRICOLA COLLE DUGA DI PRINCIC DAMIAN**

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



## COLLIO FRIULANO

**UVE UTILIZZATE:**

*Friulano*

**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 e Novali 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:**

*dopo la pressatura soffice, il mosto  
ottenuto viene decantato solo con l'aiuto  
del freddo. La fermentazione avviene in  
vasche d'acciaio a temperatura controllata  
per ottimizzare le caratteristiche  
organolettiche del vino che si otterrà*

**NOTE OLFATTIVE  
E DEGUSTATIVE:**

*gusto pieno con lievi note erbacee  
e profumo di fiori di acacia, con  
caratteristica nota di mandorla amara;  
ben strutturato e di lunga persistenza,  
buona acidità e tenore alcolico*

**ABBINAMENTO  
ENOGASTRONOMICO:**

*si accompagna bene con antipasti magri,  
il prosciutto crudo, le minestre in brodo e  
le carni bianche*

**AZIENDA AGRICOLA COLLE DUGA DI PRINCIC DAMIAN**

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



## 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 e Novali 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





## COLLIO CHARDONNAY

**UVE UTILIZZATE:**

*Chardonnay*

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

*Guyot*

**DENSITÀ D'IMPIANTO:**

*4000-5200 ceppi per ettaro*

**MODALITÀ ED EPOCA  
DI VENDEMMIA:**

*manuale, a metà settembre*

**ZONA DI PRODUZIONE:**

*comune di Cormòns (Gorizia) nelle  
Località Zegla e Novali 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:**

*dopo la pressatura soffice il mosto  
ottenuto viene decantato solo con  
l'aiuto del freddo. Una parte di mosto  
fermenta in botti di rovere francese. La  
restante parte fermenta a temperatura  
controllata in vasche d'acciaio. Le due  
tipologie vengono poi assemblate prima  
dell'imbottigliamento*

**NOTE OLFATTIVE  
E DEGUSTATIVE:**

*profumo intenso, fruttato, 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 e carni  
bianche*

**AZIENDA AGRICOLA COLLE DUGA DI PRINCIC DAMIAN**

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



## COLLIO RIBOLLA GIALLA

**UVE UTILIZZATE:**

*Ribolla Gialla*

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

*Guyot*

**DENSITÀ D'IMPIANTO:**

*5000 ceppi per ettaro*

**MODALITÀ ED EPOCA  
DI VENDEMMIA:**

*manuale, seconda metà di settembre*

**ZONA DI PRODUZIONE:**

*comune di Cormòns (Gorizia) nelle  
Località Žegla e Novali 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:**

*diraspatura con breve macerazione  
pellicolare. Il mosto ottenuto viene  
decantato solo con l'aiuto del freddo; una  
parte fermenta in botti di rovere francese,  
la restante parte fermenta a temperatura  
controllata in vasche d'acciaio. Le due  
tipologie vengono poi assemblate prima  
dell'imbottigliamento*

**NOTE OLFATTIVE  
E DEGUSTATIVE:**

*profumo delicato, con spiccati sentori  
floreali, mela e agrumi. Leggermente  
tannica. Buona struttura e mineralità*

**ABBINAMENTO  
ENOGASTRONOMICO:**

*antipasti freddi di carne e di pesce.  
Ottimo come aperitivo*

**AZIENDA AGRICOLA COLLE DUGA DI PRINCIC DAMIAN**

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