



## COLLIO FRIULANO CORMONS

Il Collio Friulano di Cormòns nasce in vigneti situati nel comune di Cormòns, la capitale del vino friulano.

È prodotto esclusivamente con uve Friulano, raccolte verso la fine di Settembre. Dopo la diraspatura, l'uva viene macerata a bassa temperatura per lungo tempo, quindi il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente il vino affina sui lieviti in grandi botti di rovere per 7 mesi.

Si caratterizza per un colore giallo oro, con trasparenze di color limone. Al naso si apre con sentori di burro d'arachidi, arricchiti da piacevoli note mandorlate. Al palato risulta pieno, piacevolmente ampio e morbido, con un retrogusto di mandorle tostate.

Perfetto come vino da aperitivo e per accompagnare antipasti, è ideale in abbinamento ad affettati e piatti a base di pesce.

