



COLLIO SAUVIGNON CORMONS

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

È prodotto esclusivamente con uve Sauvignon, raccolte durante la seconda decade di settembre. Dopo la diraspatura, l'uva viene macerata a bassa temperatura per lungo tempo, quindi il mosto fermenta a temperatura controllata in grandi botti. Successivamente il vino affina in botti di quercia sui propri lieviti per 6-7 mesi, prima di essere imbottigliato.

Questo Sauvignon presenta un colore giallo dorato brillante, con riflessi verdognoli. Al naso si apre con un bouquet complesso, caratterizzato da profumi di peperone e pesca matura, arricchiti da eleganti note di noce moscata. Al palato risulta corposo e piacevolmente vellutato, con un corpo strutturato e deciso.

Perfetto per accompagnare frutti di mare e crostacei, è ideale in abbinamento a piatti a base di funghi e carni bianche.

