



Il frutto di una terra baciata dal sole. L'eleganza nasce sulle colline del Collio, dove l'esposizione al sole, unita alla brezza marina, dona ai vini fragranza e mineralità.

Il terreno del Collio è caratterizzato dal *Flysch* di Cormòns, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo, che rappresenta il miglior *humus* per la viticoltura collinare. Vini strutturati, corposi, dal bouquet complesso e ricco di profumi. Perfetti per tavole raffinate e per i palati più esigenti, sempre alla ricerca di eccellenze eno-gastronomiche.



**Cormòns**

CANTINA PRODUTTORI



COLLIO

# Cabernet Franc

D.O.C.

Vitigno  
Cabernet Franc



Rosso intenso con sfumature blu.



Domina l'erbaceo e fieno di montagna con sentori di confettura di cotogna.



Deciso, pieno, tannino maturo, rotondo e completo di grande struttura.

**Descrizione:** grappolo grande piramidale, acini grossi di colore blu scuro di dimensioni cilindriche diverse, sapore erbaceo. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina doppia potatura lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, secondo l'andamento climatico. **Vinificazione:** gli acini separati dal raspo fermentano in macerazione per 20 giorni, svinatura a fine fermentazione. **Affinamento:** in grandi botti di legno di rovere. **Colore:** rosso intenso con sfumature blu. **Profumo:** domina l'erbaceo e il fieno di montagna con sentori di confettura di cotogna. **Gusto:** deciso, pieno, tannino maturo, rotondo e completo di grande struttura. **Abbinamenti:** carni di selvaggina in genere, grigliate e salsicce, spiedini e carni al forno. **Temperatura di servizio:** a temperatura ambiente in inverno e in estate a 16° in bicchiere dal gambo alto dalla coppa grande a forma di mezza arancia.