



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

# Melograno

D.O.C.

Vitigni

Merlot, Cabernet Franc



Rosso intenso, sfumature granato vivo.



Composta di frutta selvatica matura, leggermente speziato, di erbe, aromatico, secco.



Pieno, morbido-complesso leggermente di tannini maturi.

**Sistema d'allevamento:** Merlot: Guyot o Cappuccina semplice-potatura medio-corta 5-10 gemme. Cabernet Franc: Guyot e Cappuccina doppia-potatura lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** fine settembre-ottobre, variabile a seconda dell'andamento stagionale. **Vinificazione:** separazione del raspo dagli acini che fermentano per più di due settimane in macerazione, svinatura a fine fermentazione. **Affinamento:** in grandi botti di essenze di legno di rovere per oltre un anno. **Colore:** rosso intenso, sfumature granato vivo. **Profumo:** composta di frutta selvatica matura, leggermente speziato, di erbe, aromatico, secco. **Gusto:** pieno, morbido-complesso leggermente di tannini maturi. **Abbinamenti:** Primi piatti saporiti della cucina italiana del centro-sud, selvaggina e carni alla brace. **Temperatura di servizio:** in inverno a temperatura ambiente-in estate a 16° in bicchiere a coppa grande-ampia.