



# Cormòns - Chardonnay Collio

## Collio Chardonnay Doc

**Descrizione:** Questo vino bianco viene prodotto esclusivamente con uve Chardonnay raccolte rigorosamente a mano e provenienti dalla zona a Doc Collio, a un'altitudine di 70-80 metri sul livello del mare. La produzione media decennale è di 92 quintali per ettaro, con un'intensità d'impianto di 3700 ceppi. Il sistema di allevamento è il Guyotsemplice e la Cappuccina doppia esemplice. Il grappolo è di grandezza medio piccola, simile ma più grande di quello del Pinot Bianco, alato, compatto, con acini medi, sferici, a buccia sottile, d'un giallo verdastro tendente al dorato; la polpa è soda e saporita.

**Vitigni e vinificazione:** L'uva matura precocemente (prima-seconda epoca). La foglia è raramente trilobata, spesso intera, con la pagina superiore verde chiaro.

L'uva Chardonnay a Doc Collio della Cantina Produttori Cormòns viene vinificata con la tecnica della fermentazione in bianco a temperatura controllata, con procedimenti brevettati che consentono, con la macerazione a freddo, di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi.

Il vino viene quindi affinato in grandi botti di legno di quercia di tre essenze diverse.

Il nome di questo vitigno deriva dal paese della Borgogna in cui ebbe origine e da cui si diffuse anche in Italia.

Suo habitat ideale sono le pendici collinari assolate e quindi si è perfettamente ambientato nel Goriziano, dove ha acquisito profumi e sapori originali e preziosi. Oggi prodotto in varie zone del Friuli, lo Chardonnay della Cantina Produttori Cormòns è ottenuto da viti le cui barbatelle sono state direttamente importate dalle zone dello champagne e della Borgogna.

**Note organolettiche:** Grande vino, piacevolissimo, elegante, di un color giallo carico, tanto ben strutturato da essere utilizzato per fare da base a molti spumanti, anche per la sua acidità fissa superiore alla media. Ha un sapore fruttato; da giovane sprigiona profumi di mela e di pane fresco; di miele e pesca matura quando è invecchiato.

**Abbinamenti Gastronomici:** E' eccellente quale aperitivo; ideale con antipasti leggeri di pesce e di carne cruda, aragosta in bella vista, rane fritte, lumache in guazzetto, spaghetti ai frutti di mare. Sorprendente con minestre, risotti di erbe, pasta e fagioli.

**Temperatura di servizio:**

Va servito a 10-11° nella bella stagione e a 12-13° in autunno inverno, in un bicchiere a gambo alto, ampio e capace con la coppa a forma di tulipano.

