



# Cormòns - Sauvignon Doc Collio

## Collio Sauvignon Doc

**Descrizione:** Questo vino bianco è prodotto al 100 per cento da uve Sauvignon Doc Collio, vendemmiate rigorosamente a mano e coltivate a un'altitudine di 70-80 metri sul livello del mare. La produzione media decennale è di 88 quintali per ettaro, con un'intensità di impianto di 3450 viti. Il sistema di allevamento è il Guyot e quello tradizionale friulano, ovvero la Cappuccina doppia e semplice.

Il grappolo è medio-piccolo, cilindrico, con due piccoli ali, compatto.

Gli acini sono medi e rotondi, con buccia verde dorata e punteggiata; la polpa è consistente, carnosa, succosa, dal sapore aromatico e dolce. La foglia è trilobata con la pagina superiore di color verde carico.

**Vitigni e vinificazione:** L'uva Sauvignon a Doc Collio viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns 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 e abboccato. Il vino viene quindi affinato in grandi botti di legno di quercia di tre essenze diverse.

È originario della Francia e il suo nome significa "pianta selvatica". In Italia fu introdotto nella seconda metà dell'Ottocento e in Friuli, dove all'inizio è stato coltivato soprattutto in collina ha trovato il suo habitat ideale, anche se da qualche anno dà ottimi risultati anche in pianura.

Queste terre gli hanno dato nuovo nerbo e grande personalità.

**Note organolettiche:** Vino dal grandissimo fascino, limpido e brillante, sfuma dal giallo paglierino al giallo dorato. Il bouquet è complesso con profumi intensi, delicati e persistenti, variabili a seconda delle zone: vanno dalla noce moscata alla salvia, dalla mandorla amara all'acacia.

**Abbinamenti Gastronomici:** Crostacei, aragosta, astice: il pesce in genere è il compagno ideale del Sauvignon. Ma è ottimo anche con tartine al formaggio, voleauvent, risotto ai funghi, uova fritte, bolliti con salse.

**Temperatura di servizio:** Va servito a 11-12 gradi nella bella stagione e a 13° in autunno- inverno, in un bicchiere dal gambo medio, con la coppa a formadi tulipano appena schiuso.

