



PRODOTTI IN COLLABORAZIONE



COL TALMASSO

Immersa tra le suggestive colline del Friuli, Col Talmasso incarna l'autentica anima della regione, valorizzando la ricchezza del terroir e la maestria artigianale tramandata da generazioni. Racchiuse tra l'abbraccio dell'arco alpino e del mare, prosperano vigne da cui nascono alcuni dei più celebri vini bianchi d'Italia. Assoluta protagonista fin dall'antichità, la vite ha raggiunto, in queste terre, vette d'eccellenza, declinate in vini eleganti e raffinati. I vini di Col Talmasso abbracciano le più celebri interpretazioni del vino friulano, dal Sauvignon allo Chardonnay, passando per l'immane Ribolla Gialla.

COL TALMASSO

Pinot Nero
Friuli
DOC

Originario della Borgogna, il Pinot Nero ha trovato una seconda casa tra le colline del Friuli. Qui, il clima mite e la particolare composizione del suolo gettano le basi per esprimere al meglio le sue caratteristiche organolettiche, dando vita a vini eleganti e complessi, apprezzati dagli appassionati di tutto il mondo.

AREA DI PRODUZIONE

Friuli

UVAGGIO

Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Il bouquet si apre su soffici accenni di frutti di bosco maturi, come la mora e la ciliegia, intessuti in una morbida trama speziata. Il palato fa mostra del suo animo strutturato, con tannini fini e setosi che si fondono perfettamente con la fresca acidità. Il gusto ricco e complesso gioca sui rimandi fruttati, esaltandosi in un finale lungo e appagante.

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



COL TALMASSO

Friulano
Friuli
DOC

Di origini antichissime, il Friulano vanta una parentela, nel suo albero genealogico, col Sauvignonasse francese, ormai quasi scomparso oltralpe. Il vino che se ne trae è dotato di grande morbidezza e struttura.

AREA DI PRODUZIONE

Friuli

UVAGGIO

Tocai

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Al naso, emergono delicati profumi di fiori bianchi, accompagnati da piacevoli note fruttate di pesca e albicocca, con un sottile sfondo erbaceo. Armonia ed equilibrio dettano la parabola del sorso, che scende morbido e vivace, sui binari di una squillante acidità. Ricordi amarognoli e una sensazione di pienezza avvolgono il palato, fino all'ultimo sorso.

ABBINAMENTI

Carni bianche, antipasti, cucina di mare, vitello tonnato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L



COL TALMASSO

Chardonnay
Friuli
DOC

Il Friuli è una terra celebre per la produzione di vini bianchi eleganti e complessi. Il nostro Chardonnay Friuli DOC ne è un raffinato esempio, con il suo profilo aromatico ricco e armonioso e il suo gusto fresco e minerale.

AREA DI PRODUZIONE

Friuli

UVAGGIO

Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Esibisce un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati, limpido e brillante. Al naso si percepiscono note fruttate di mela, pera e pesca, accompagnate da sentori di agrumi e fiori bianchi. Il sorso scorre fresco e sapido, sorretto da una discreta acidità e da una piacevole mineralità. Frutta a polpa gialla e agrumi si fondono, nel segno dell'equilibrio e della persistenza aromatica.

ABBINAMENTI

Piatti di pesce, crostacei, sushi, insalate, zuppe e formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L



COL TALMASSO

Ribolla Gialla
Venezia Giulia
IGT

Varietà autoctona del Friuli, il Ribolla Gialla attraversa la storia della regione, incrociando i passi dei più insigni uomini del passato. Già nel Trecento, Giovanni Boccaccio annoverò il Ribolla tra i peccati di gola. Anche il duca d'Austria Leopoldo III d'Asburgo ne era un grande ammiratore, tanto da ordinare che ogni anno la regione gli fornisse 100 urne di questo vino.

AREA DI PRODUZIONE

Friuli

UVAGGIO

Ribolla Gialla

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice lascia apprezzare una luminosa tinta dorata, che preannuncia i suoi delicati sentori di fiori bianchi e agrumi, esaltati dal ricordo di erbe aromatiche e suggestioni minerali. Il sorso descrive un'esplosione di sapori agrumati, mela verde e pera, in equilibrio tra freschezza e carattere. Brio e armonia accompagnano la beva, invitando ad avvicinare il bicchiere, ancora una volta.

ABBINAMENTI

Zuppe, primi piatti con sughi di carne, coniglio, faraona

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L



COL TALMASSO

*Sauvignon
Friuli
DOC*

Storico vitigno della Loira, il Sauvignon è stato esportato in ogni angolo del globo, ma poche aree, come il Friuli, hanno saputo esaltare il suo profilo. Difatti, il Sauvignon è divenuto un simbolo di questa regione, grazie alle sue caratteristiche organolettiche uniche e all'abilità dei produttori locali nel valorizzare le potenzialità del territorio.

AREA DI PRODUZIONE

Friuli

UVAGGIO

Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Il Sauvignon Friuli DOC è caratterizzato da un profumo intenso e fruttato, con note di frutta esotica, agrumi e erbe aromatiche. Al palato è fresco, vivace e sapido, perfetto come accompagnamento a piatti a base di pesce e crostacei o come aperitivo.

ABBINAMENTI

Crostacei; piatti a base di pesce; aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L

