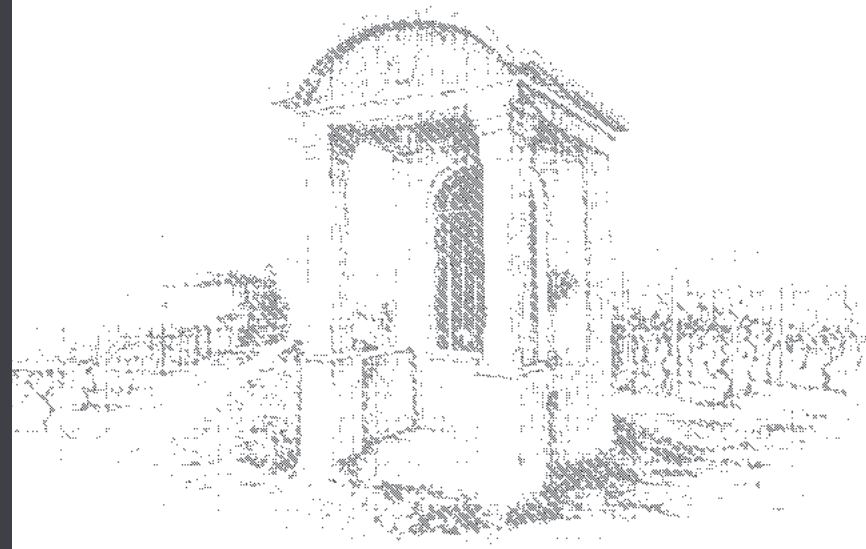
TOROS

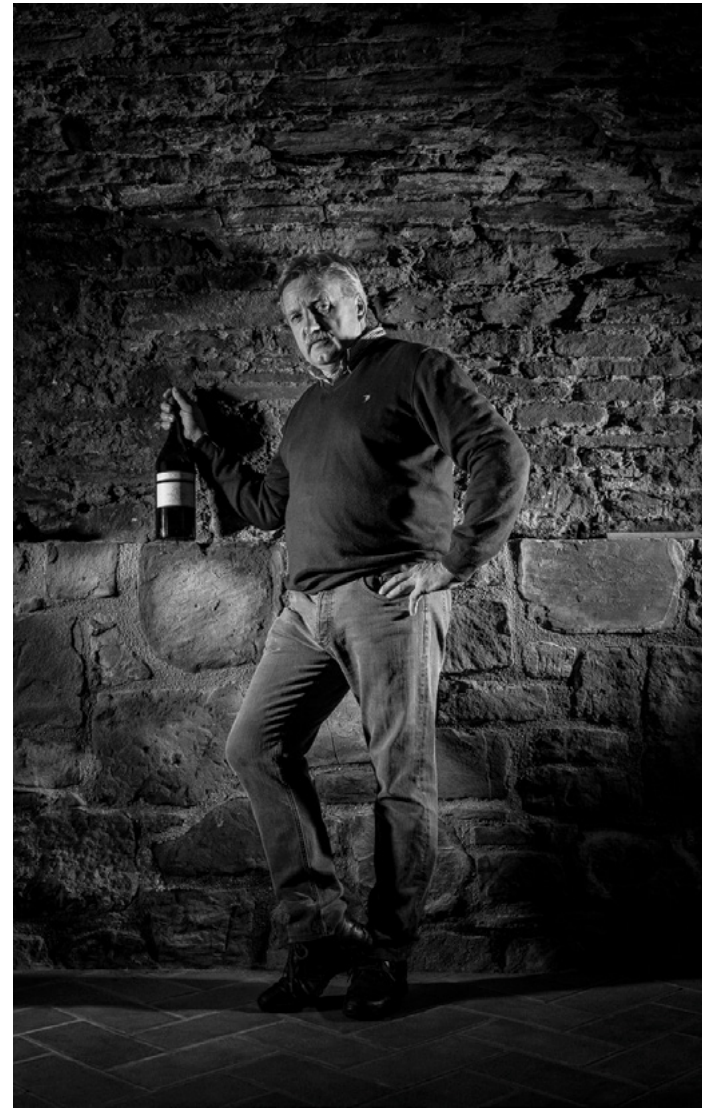
VIGNE E VINI DEL COLLIO



I Toros sono sempre stati una famiglia numerosa, con tanti nomi ad essa legati, la cui storia andrebbe raccontata dal principio.

Noi, per una volta, faremo uno strappo alla regola, iniziando da Franco, attuale titolare dell'azienda: viticoltore dei giorni nostri, ma vignaiolo di un tempo, è colui che ha saputo trasformare l'azienda, prendendola per mano e portandola all'attuale considerazione.

LA STORIA



Cristina e Eva Toros

Franco e Erika Toros

IL TERRITORIO

E se veniste a trovarci?

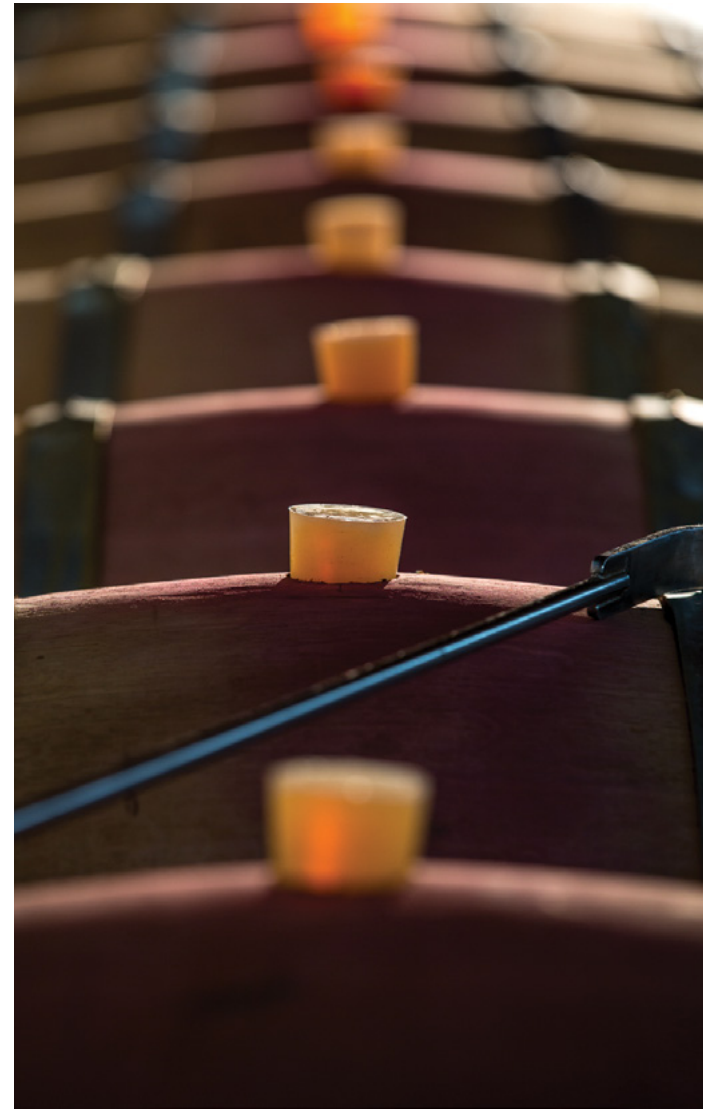
Sarebbe un ottima occasione per conoscere e per visitare il nostro territorio, il Collio Friulano: un area collinare situata nell'estremo nord-est dell'Italia, a cavallo tra il nostro Paese e la Slovenia.

Qui un susseguirsi ininterrotto di colline, che danno corpo ad ampie superfici felicemente esposte al sole, è contornato da piccoli e caratteristici borghi, ricchi di storia e di tradizioni locali; una terra di confine da vivere e da assaporare in bici, a piedi o a cavallo.

Questa zona è da sempre vocata alla coltivazione della vite, grazie al suo favorevole microclima, unico per ventilazione ed escursione termica, ed al suo particolare terreno: elementi che hanno reso il binomio Collio-vini noto a tutti. A nord, la catena delle Prealpi Giulie protegge i vigneti dai freddi venti settentrionali e, poco distante a sud, il Mare Adriatico contribuisce a mitigare le escursioni termiche, favorendo l'instaurarsi di un clima caratterizzato da inverni miti ed estati piuttosto fresche, contributo essenziale al perfetto sviluppo della vite.

La cantina si trova in località Novali a Cormòns, nel cuore del Collio Friulano, ed è ricavata da una struttura che nel corso degli anni ha avuto diverse funzioni d'uso e subito diversi ampliamenti.

L'AZIENDA



È completamente circondata, come un amorevole abbraccio, dai nostri vigneti e, ancora oggi, noi ci chiediamo se sia stato l'uomo a volere così, oppure se siano state le vigne stesse a prendere la decisione di circondarci, come per controllare che nella penombra della nostra cantina ci prendessimo degnatamene cura dei loro frutti.

I VINI

D.O.C. COLLIO

Friulano
Pinot Bianco
Pinot Grigio
Chardonnay
Ribolla Gialla
Sauvignon
Merlot
Merlot Riserva

FRIULANO

D.O.C. Collio

UVE DA CUI È PRODOTTO	Friulano 100%
FORMA D'ALLEVAMENTO	Un capo a frutto Guyot
VENDEMMIA	Manuale
DATA VENDEMMIA	Primi di Settembre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice a polmone temperatura controllata. Breve affinamento in barrique in piccole percentuali.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino intenso, con delicato profumo di mandorla. Deciso e salino al palato, asciutto e molto persistente.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Antipasti di prosciutto crudo di Cormòns o di San Daniele, ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

TOROS

PINOT BIANCO

D.O.C. Collio

UVE DA CUI È PRODOTTO	Pinot Bianco 100%
FORMA D'ALLEVAMENTO	Un capo a frutto Guyot
VENDEMMIA	Manuale
DATA VENDEMMIA	Primi di Settembre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice a polmone temperatura controllata. Breve affinamento in barrique in piccole percentuali.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino brillante. Profumo di crosta di pane, sapore caldo caratteristico, strutturato e di ottima lunghezza. Molto elegante.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Risotto di pesce, piatti di mezzo anche a base di uova, minestre di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

TOROS

PINOT GRIGIO

D.O.C. Collio

UVE DA CUI È PRODOTTO	Pinot Grigio 100%
FORMA D'ALLEVAMENTO	Un capo a frutto Guyot
VENDEMMIA	Manuale
DATA VENDEMMIA	Primi di Settembre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice a polmone temperatura controllata.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino luminoso. Note olfattive ricche di fiori bianchi, sentori di pera, agrumi canditi ed oli di frutta secca. Morbido ed equilibrato, di forte struttura.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Minestre di stagione, carni bianche e bolliti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

TOROS

CHARDONNAY

D.O.C. Collio

UVE DA CUI È PRODOTTO	Chardonnay 100%
FORMA D'ALLEVAMENTO	Un capo a frutto Guyot
VENDEMMIA	Manuale
DATA VENDEMMIA	Primi di Settembre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice a polmone temperatura controllata. Breve affinamento in barrique in piccole percentuali.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verdolino, sentori fruttati e floreali. Equilibrato, di buona struttura e lunga persistenza.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Primi piatti saporiti e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

TOROS

RIBOLLA GIALLA

D.O.C. Collio

UVE DA CUI È PRODOTTO	Ribolla Gialla 100%
FORMA D'ALLEVAMENTO	Un capo a frutto Guyot
VENDEMMIA	Manuale
DATA VENDEMMIA	Fine Settembre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice, temperatura controllata.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino tenue. Floreale e fruttato. Elegante.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Antipasti freddi, i frutti di mare e i piatti di pesce delicati. ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

TOROS

SAUVIGNON

D.O.C. Collio

UVE DA CUI È PRODOTTO	Sauvignon 100%
FORMA D'ALLEVAMENTO	Un capo a frutto Guyot
VENDEMMIA	Manuale
DATA VENDEMMIA	Primi di Settembre
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice, temperatura controllata.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino brillante. Profumo caratteristico con delicate note di pesca bianca, sambuco, foglie di peperone ed erbe aromatiche. Strutturato e con lunga persistenza.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Frutti di mare, crostacei, risotti con asparagi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

TOROS

MERLOT

D.O.C. Collio

UVE DA CUI È PRODOTTO	Merlot 100%
FORMA D'ALLEVAMENTO	Un capo a frutto Guyot
VENDEMMIA	Manuale
DATA VENDEMMIA	Fine Settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione per 20 giorni con rimontaggi frequenti a temperatura controllata.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso rubino, profumi caratteristici di frutti rossi, ciliegia, amarena e prugne, anche in confettura. Morbido, di buon equilibrio e struttura.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Selvaggina ed antipasti stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14/16 °C

TOROS

MERLOT

D.O.C. Collio

UVE DA CUI È PRODOTTO	Merlot 100%
FORMA D'ALLEVAMENTO	Un capo a frutto Guyot
VENDEMMIA	Manuale
DATA VENDEMMIA	Fine Settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione per 20 giorni con rimontaggi frequenti temperatura controllata Affinamento in barrique nuove per 24 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso rubino intenso, carico di profumi caratteristici di piccoli frutti di bosco, anche in confettura, con note tostate e vanigliate.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14/16 °C

TOROS

Note

TOROS
VIGNE E VINI DEL COLLIO

Azienda Agricola
Toros Franco

Località Novali, 12
34071 Cormons GO
T +39 0481 61327
F +39 0481 630931
info@vinitoros.com
www.vinitoros.com

Azienda Agricola TOROS FRANCO