



STURM

STURM

Nel Collio, **terra di confine** dove le **storie si incrociano**, due fratelli hanno iniziato e continuano un **percorso** di continua **evoluzione**: come la terra che pare immobile ma si modella incessantemente, come i loro vini che evolvono nel tempo **raccontando le stagioni, la struttura e la natura del terroir**.

In questa storia di **passione**, legame con la **terra** e cultura del **lavoro**, figura centrale è stato ed è il padre **Oscar** che ancora oggi affianca **Denis e Patrick** nella loro ricerca di struttura e longevità.

Un' idea di eleganza, di vino frutto che dura nel tempo che ci ha, fin da subito, conquistati e ci rende affini al loro pensiero ed alle loro idee.

Proprietà / Fondatori:

Oscar Sturm

Inizio Attività:

1850

Vitivicoltura:

biologica

Ettari: **18**

Bottiglie prodotte:

150.000

Indirizzo:

Località Zegla,1 - Cormons (GO)

-

sturm@sturm.it

www.sturm.it

STURM

SAUVIGNON
COLLIO DOC

Denominazione
DOC Collio

Vitigni
Sauvignon 100%

Vendemmia
Manuale

Vinificazione
Acciaio

Affinamento
Acciaio

Formato
0,75 lt

Caratteristiche

Di colore giallo dorato, al naso troviamo delle percezioni olfattive che spaziano dalla frutta tropicale al lime fino ad arrivare ai fiori di sambuco, salvia e foglia di pomodoro; il palato è affilato, ricco e morbido con aromaticità tipiche come gli agrumi e note erbacee.



STURM

CHARDONNAY
FRIULI IGT



Denominazione

Friuli IGT

Vitigni

Chardonnay

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

Legno

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Di colore giallo carico, esprime profumi intensi di frutta tropicale e leggere note di frutta secca.

Alla beva risulta un vino di carattere dotato di un'ottima struttura elegante e complesso con aromi di agrumi e vaniglia.

STURM

CABERNET FRANC
COLLIO DOC

Denominazione

DOC Collio

Vitigni

Cabernet Franc 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

Legno

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore rosso amarena intenso, al naso è una macedonia di frutti rossi con leggere note erbacee e speziate.

Al palato si presenta pieno, schietto, armonico ricco di aromi e tannini dolci.

