



# KURTIN

---

SCHEDE TECNICHE

---

Caratteristiche Organolettiche





**KURTIN**

VINI BIANCHI





# KURTIN

## RIBOLLA GIALLA

### Scheda Tecnica

**TIPOLOGIA:** Ribolla Gialla  
**DENOMINAZIONE:** DOP Collio  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)  
**TERRENO:** "Ponca", termine friulano indicante un terreno caratterizzato da marne e arenarie di origine oceanica, con buon trattenimento idrico

**VITIGNO:** Ribolla Gialla 100%  
**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot  
**ETÀ IMPIANTO:** 15 – 20 anni  
**RESA MASSIMA PER ETTARO:** 70-80 q.li/Ha

**MODALITÀ ED EPOCA  
DI VENDEMMIA:** Vendemmia manuale durante l'ultima decade di settembre

**VINIFICAZIONE E  
AFFINAMENTO:** Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18 °C con lieviti selezionati, batonnage realizzato fino a dicembre, affinamento in vasche d'acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva

### Caratteristiche Organolettiche

**COLORE:** Giallo paglierino carico  
**BOUQUET:** Leggermente fruttato con sentori citrini  
**SAPORE:** Secco, pieno e con sensazioni leggermente citrine  
**ABBINAMENTI:** Primi piatti, pesce anche grigliato e carni bianche  
**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:** 10-12° C



**SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.**  
Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA  
P.I. E C.F. 01174910313  
MOB. +39 344 2140560 / T. +39 0481 60685  
info@kurtin.it

kurtin.it



# KURTIN

---

## FRIULANO

---

### Scheda Tecnica

---

**TIPOLOGIA:** Friulano

**DENOMINAZIONE:** DOP Collio

**ZONA DI PRODUZIONE:** Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

**TERRENO:** "Ponca", termine friulano indicante un terreno caratterizzato da marne e arenarie di origine oceanica, con buon trattenimento idrico

**VITIGNO:** Tocai Friulano in purezza 100%

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETÀ IMPIANTO:** 40 - 50 years

**RESA MASSIMA PER ETTARO:** 80 q.li/Ha

**MODALITÀ ED EPOCA**

**DI VENDEMMIA:** Vendemmia manuale durante l'ultima decade di settembre

**VINIFICAZIONE E**

**AFFINAMENTO:** Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18 °C con lieviti selezionati, affinamento in vasche d'acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva



---

### Caratteristiche Organolettiche

---

**COLORE:** Giallo paglierino, carico

**BOUQUET:** Complesso e varietale con note di fiori di campo, pera e albicocca

**SAPORE:** Asciutto, intenso, vellutato con retrogusto lieve di mandorla amara

**ABBINAMENTI:** Tutto pasto. Eccellente come aperitivo, abbinato al prosciutto crudo, ai formaggi freschi o ai primi piatti anche saporiti

**TEMPERATURA**

**DI SERVIZIO:** 10-12° C

---

**SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.**  
Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA  
P.I. E C.F. 01174910313  
MOB. +39 344 2140560 / T. +39 0481 60685  
info@kurtin.it

[kurtin.it](http://kurtin.it)



# KURTIN

---

## SAUVIGNON

---

---

### Scheda Tecnica

---

**TIPOLOGIA:** Sauvignon

**DENOMINAZIONE:** DOP Collio

**ZONA DI PRODUZIONE:** Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

**TERRENO:** "Ponca", termine friulano indicante un terreno caratterizzato da marne e arenarie di origine oceanica, con buon trattenimento idrico

**VITIGNO:** Sauvignon in purezza 100%

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETÀ IMPIANTO:** 20 - 30 anni

**RESA MASSIMA PER ETTARO:** 70-80 q.li/Ha

**MODALITÀ ED EPOCA** Vendemmia manuale durante la prima decina di

**DI VENDEMMIA:** settembre, con maturazione leggermente anticipata per preservare l'aromaticità

**VINIFICAZIONE E**

**AFFINAMENTO:** Pressatura soffice degli acini, criomacerazione per 12-24 ore, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18 °C con lieviti selezionati, batonage realizzato sia durante la fase fermentativa che al suo termine e fino a dicembre, affinamento in vasche d'acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva

---

### Caratteristiche Organolettiche

---

**COLORE:** Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

**BOUQUET:** Leggermente erbaceo, ricorda la menta e la foglia di pomodoro, sentori di agrumi e frutti tropicale

**SAPORE:** Secco, leggermente citrino e piacevolmente fresco, molto persistente

**ABBINAMENTI:** Asparagi, carciofi, pesce ed anche frittura

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:** 10-12° C



---

**SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.**  
Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA  
P.I. E C.F. 01174910313  
MOB. +39 344 2140560 / T. +39 0481 60685  
info@kurtin.it

[kurtin.it](http://kurtin.it)



# KURTIN

## PINOT GRIGIO

### Scheda Tecnica

**TIPOLOGIA:** Pinot Grigio

**DENOMINAZIONE:** DOP Collio

**ZONA DI PRODUZIONE:** Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

**TERRENO:** "Ponca", termine friulano indicante un terreno caratterizzato da marne e arenarie di origine oceanica, con buon trattenimento idrico

**VITIGNO:** Pinot Grigio in purezza 100%

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETÀ IMPIANTO:** 15 - 20 anni

**RESA MASSIMA PER ETTARO:** 70-80 q.li/Ha

**MODALITÀ ED EPOCA**

**DI VENDEMMIA:** Vendemmia manuale durante la prima quindicina di settembre

**VINIFICAZIONE E**

**AFFINAMENTO:** Pressatura soffice degli acini e illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18 °C con lieviti selezionati, affinamento in vasche d'acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva

### Caratteristiche Organolettiche

**COLORE:** Giallo carico con riflessi ramati

**BOUQUET:** Distinto e spiccato, risaltano i sentori floreali primaverili e di piccola frutta rossa

**SAPORE:** Secco, pieno e avvolgente

**ABBINAMENTI:** Antipasti, minestre leggere, pesce e carni bianche

**TEMPERATURA**

**DI SERVIZIO:** 10-12° C



**SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.**  
Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA  
P.I. E C.F. 01174910313  
MOB. +39 344 2140560 / T. +39 0481 60685  
info@kurtin.it

kurtin.it



# KURTIN

---

## MALVASIA

---

### Scheda Tecnica

---

**TIPOLOGIA:** Malvasia

**DENOMINAZIONE:** DOP Collio

**ZONA DI PRODUZIONE:** Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

**TERRENO:** "Ponca", termine friulano indicante un terreno caratterizzato da marne e arenarie di origine oceanica, con buon trattenimento idrico

**VITIGNO:** Malvasia in purezza 100%

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETÀ IMPIANTO:** 20 - 30 years

**RESA MASSIMA PER ETTARO:** 80 q.li/Ha

**MODALITÀ ED EPOCA**

**DI VENDEMMIA:** Vendemmia manuale a fine Settembre

**VINIFICAZIONE E**

**AFFINAMENTO:** Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18 °C con lieviti selezionati, affinamento in vasche d'acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva.



---

### Caratteristiche Organolettiche

---

**COLORE:** Giallo paglierino, con riflessi verdognoli

**BOUQUET:** Sentore di agrumi, mela e note di pepe

**SAPORE:** Secco, di medio corpo, armonico con un'elegante persistenza aromatica varietale

**ABBINAMENTI:** Vino da tutto pasto: antipasti, primi piatti con salse a base di pesce e verdure e secondi di pesce, soprattutto crostacei

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:** 10-12° C

---

**SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.**  
Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA  
P.I. E C.F. 01174910313  
MOB. +39 344 2140560 / T. +39 0481 60685  
info@kurtin.it

[kurtin.it](http://kurtin.it)



# KURTIN

## CHARDONNAY

### Scheda Tecnica

**TIPOLOGIA:** Chardonnay

**DENOMINAZIONE:** DOP Collio

**ZONA DI PRODUZIONE:** Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

**TERRENO:** "Ponca", termine friulano indicante un terreno caratterizzato da marne e arenarie di origine oceanica, con buon trattenimento idrico

**VITIGNO:** Chardonnay in purezza 100%

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETÀ IMPIANTO:** 30 anni

**RESA MASSIMA PER ETTARO:** 60-70 q.li/Ha

**MODALITÀ ED EPOCA**

**DI VENDEMMIA:** Vendemmia manuale durante la prima quindicina di settembre

**VINIFICAZIONE**

**E AFFINAMENTO:** Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18 °C con lieviti selezionati, affinamento in vasche d'acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva

### Caratteristiche Organolettiche

**COLORE:** Giallo paglierino leggermente carico

**BOUQUET:** Delicatamente di frutti esotici, di banana ed ananas

**SAPORE:** Morbido, pieno e persistente

**ABBINAMENTI:** Antipasti marini, pesce anche crudo e carni non grigliate

**TEMPERATURA**

**DI SERVIZIO:** 10-12° C



**SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.**  
Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA  
P.I. E C.F. 01174910313  
MOB. +39 344 2140560 / T. +39 0481 60685  
info@kurtin.it

[kurtin.it](http://kurtin.it)





# KURTIN

## OPERA PRIMA

### Scheda Tecnica

**TIPOLOGIA:** Opera prima (Uvaggio)

**DENOMINAZIONE:** DOP Collio

**ZONA DI PRODUZIONE:** Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

**TERRENO:** "Ponca", termine friulano indicante un terreno caratterizzato da marne e arenarie di origine oceanica, con buon trattenimento idrico

**VITIGNO:** Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30% e Ribolla Gialla 10%

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETÀ IMPIANTO:** 30 anni

**RESA MASSIMA PER ETTARO:** 70 q.li/Ha

**MODALITÀ ED EPOCA**

**DI VENDEMMIA:** Vendemmia separata per varietà in base al grado di maturazione

**VINIFICAZIONE E**

**AFFINAMENTO:** Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18°C con lieviti selezionati. affinamento Il Pinot Bianco fermenta in barrique da 225 L, lo Chardonnay e la Ribolla in in vasche d'acciaio termocontrollate. Affinamento separato per un anno. Assemblato e imbottigliato la primavera successiva.



### Caratteristiche Organolettiche

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi accesi

**BOUQUET:** Delicatamente fruttato, con richiami di lievito e frutti tropicali

**SAPORE:** Morbido, persistente ed invogliante alla beva

**ABBINAMENTI:** Vino da meditazione ma anche da tutto pasto, si sposa ottimamente con minestre, zuppe di pesce e carni bianche

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:** 10-12° C

**SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.**  
Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA  
P.I. E C.F. 01174910313  
MOB. +39 344 2140560 / T. +39 0481 60685  
info@kurtin.it

kurtin.it



**KURTIN**

VINI SPUMANTI





# KURTIN

## RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

### Scheda Tecnica

- TIPOLOGIA:** Ribolla Gialla Spumante Brut  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Friuli Venezia Giulia  
**VITIGNO:** Ribolla Gialla in purezza 100%  
**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot  
**ETÀ IMPIANTO:** 15 - 20 anni  
**RESA MASSIMA PER ETTARO:** 100/120 q.li/Ha  
**MODALITÀ ED EPOCA  
DI VENDEMMIA:** Vendemmia manuale nell'ultima decade di agosto per  
avere uve con acidità alta, ottime come base spumante  
**VINIFICAZIONE E  
AFFINAMENTO:** Pressatura soffice degli acini e illimpidimento  
statico dei mosti, successiva fermentazione alcolica  
con temperature non superiori ai 16 °C con lieviti  
selezionati, la presa di spuma avviene a basse  
temperature in autoclavi, seguendo il metodo  
Charmat

### Caratteristiche Organolettiche

- COLORE:** Giallo paglierino scarico  
**BOUQUET:** Fruttato, delicatamente floreale  
**SAPORE:** Secco, citrino e invitante  
**ABBINAMENTI:** Aperitivi, antipasti di pesce, primi piatti delicati, carni bianche  
**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:** 6 - 8° C



**SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.**  
Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA  
P.I. E C.F. 01174910313  
MOB. +39 344 2140560 / T. +39 0481 60685  
info@kurtin.it

[kurtin.it](http://kurtin.it)



**KURTIN**

VINI ROSSI





# KURTIN

## CABERNET FRANC

### Scheda Tecnica

**TIPOLOGIA:** Cabernet Franc  
**DENOMINAZIONE:** DOP Collio  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)  
**TERRENO:** "Ponca", termine friulano indicante un terreno caratterizzato da marne e arenarie di origine oceanica, con buon trattenimento idrico

**VITIGNO:** Cabernet Franc in purezza, 100%  
**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot  
**ETÀ IMPIANTO:** 30 - 40 anni  
**RESA MASSIMA PER ETTARO:** 50 - 60 q.li/Ha  
**MODALITÀ ED EPOCA DI VENDEMMIA:** Vendemmia manuale nell' ultima decade di settembre / inizio di ottobre

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Vinificazione in rosso per 15-20 giorni con temperature superiori ai 25 °C con lieviti selezionati, fermentazione malolattica naturale, affinamento del 50% in legno, il restante in vasche d'acciaio termocontrollate. Assemblato dopo un anno e imbottigliato la primavera successiva

### Caratteristiche Organolettiche

**COLORE:** Rosso rubino intenso  
**BOUQUET:** Profumo caratteristico, varietale, speziato con note di erba tagliata  
**SAPORE:** Pieno, robusto, armonico, insieme di sapori che ricordano i lamponi  
**ABBINAMENTI:** Carni fredde, arrosti di carni bianche e rosse, pollame, cacciagione e selvaggina  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C



**SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.**  
Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA  
P.I. E C.F. 01174910313  
MOB. +39 344 2140560 / T. +39 0481 60685  
info@kurtin.it

kurtin.it



# KURTIN

---

## MERLOT

---

---

### Scheda Tecnica

---



**TIPOLOGIA:** Merlot

**DENOMINAZIONE:** DOP Collio

**ZONA DI PRODUZIONE:** Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

**TERRENO:** "Ponca", termine friulano indicante un terreno caratterizzato da marne e arenarie di origine oceanica, con buon trattenimento idrico

**VITIGNO:** Merlot 100%

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETÀ IMPIANTO:** 30 - 40 anni

**RESA MASSIMA PER ETTARO:** 60 - 70 q.li/Ha

**MODALITÀ ED EPOCA**

**DI VENDEMMIA:** Vendemmia manuale nell' ultima decade di settembre

**VINIFICAZIONE E**

**AFFINAMENTO:** Vinificazione in rosso per 15-20 giorni con temperature superiori ai 25 °C con lieviti selezionati, fermentazione malolattica naturale, affinamento del 50% in legno, il restante in vasche d'acciaio termocontrollate. Assemblato dopo un anno e imbottigliato la primavera successiva

---

### Caratteristiche Organolettiche

---

**COLORE:** Rosso rubino, tendente al granata

**BOUQUET:** Pieno e fragrante, con tenue profumo di rosa

**SAPORE:** Gradevole, secco, armonico con leggero sapore erbaceo

**ABBINAMENTI:** Carni rosse, arrosto, pollame e con formaggi semi-stagionati

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:** 18-20° C

---

**SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.**

Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA

P.I. E C.F. 01174910313

MOB. +39 344 2140560 / T. +39 0481 60685

info@kurtin.it

kurtin.it



# KURTIN

---

## ROSSO

---

---

### Scheda Tecnica

---

**TIPOLOGIA:** Rosso Collio (Uvaggio)

**DENOMINAZIONE:** DOP Collio

**ZONA DI PRODUZIONE:** Friuli Venezia Giulia

**TERRENO:** "Ponca", termine friulano indicante un terreno caratterizzato da marne e arenarie di origine oceanica, con buon trattenimento idrico

**VITIGNO:** Merlot 60% Cabernet Franc 40%

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETÀ IMPIANTO:** 30 - 40 anni

**RESA MASSIMA PER ETTARO:** 60 - 70 q.li/Ha

**MODALITÀ ED EPOCA**

**DI VENDEMMIA:** Vendemmia manuale nella prima decade di ottobre, con uve leggermente surmature

**VINIFICAZIONE E**

**AFFINAMENTO:** Vinificazione in rosso per 20 giorni con temperature superiori ai 25 °C con lieviti selezionati, fermentazione malolattica naturale, affinamento in legno per 24 mesi, poi in acciaio fino alla primavera

---

### Caratteristiche Organolettiche

---

**COLORE:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei

**BOUQUET:** Delicatamente vinoso ed erbaceo, con note floreali di sottobosco

**SAPORE:** Pieno, deciso, strutturato e persistente

**ABBINAMENTI:** Con carni alla brace e selvaggina

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:** 18-20 °C



---

**SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.**  
Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA  
P.I. E C.F. 01174910313  
MOB. +39 344 2140560 / T. +39 0481 60685  
info@kurtin.it

[kurtin.it](http://kurtin.it)



**KURTIN**

KURTIN.IT



@winekurtin