

**STURM**  
COLLIO

# Cabernet Franc

Ein Roter, fest mit seiner Erde verwurzelt und im Geschmack grasig, wie er sein muss.

Er ist mit dieser Erde und mit dieser Familie verbunden: Unserer. Praktisch veranlagt, aber sensibel, braucht er aufmerksame Hände und die richtige Pflege, im Weinberg wie im Weinkeller. Franc weil Franzose – von der Gironde – aber auch in unserer Muttersprache, dem Friulanischen, heißt „franc“: „offen, freimütig, ehrlich“. Und das ist er. Nach dem Ausbau in kleinen Eichenholzfässern verschmelzen seine süßen Tannine und seine Aromen auf perfekte Weise zu einem nach roten Früchten duftenden Kirschrot. Er wärmt und beschützt, während sein grün-grasiger Charakter befreit und erfrischt.

Sternzeichen: Krebs. Lieblingsfarbe: Grün.



# Technische Daten

## REBSORTEN

100% Cabernet Franc

## IM WEINBERG

Durchschnittsalter der Weinstöcke: 25 Jahre

Weinstöcke pro Hektar: 3.500

Reberziehung: Guyot

Durchschnittlicher Ertrag: 60 hl/ha

Zeitpunkt der Weinlese: Erste Oktoberdekade

Art der Ernte: händisch

Anbaugebiet: Cormòns (Provinz Görz)

## VINIFIKATION

Die Trauben werden entrappt. Die Gärung erfolgt in einem Maischegärtank und dauert 20 Tage. In dieser Zeit wird der Tresterkuchen abwechselnd mit Jungwein überpumpt und untergestoßen. (Auch die spezielle Technik der Delestage wird dabei angewandt.) Dann wird der Wein vom Trester getrennt, es folgt die 12-monatige Reifung in kleinen Eichenholzfässern und die Flaschenabfüllung.

## BESCHREIBUNG

Ehrlich und überzeugend. Intensives, dunkles Kirschrot, auch optisch von perfekter Dichte. An der Nase ein Cocktail aus roten Früchten mit leicht grasig-grünen Noten. Am Gaumen zeigt er sich voll, rein und harmonisch, reich an Aromen und süßen Tanninen.

## SERVIERVORSCHLAG

Ein klassischer, friulanischer Rotwein. Passt gut zu den „echten“, traditionellen Gerichten unserer Küche, wie z.B. zu Frico, Frittata, Salami und Wildgerichten.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16°C

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5% vol

**GESAMTSÄURE:** 5,4 g/l

# Verpackungsmöglichkeiten



Tragetasche



Kartons zu  
3/6/12 Flaschen

STURM  
COLLIO

# Cabernet Sauvignon

Das Tannin verschmilzt mit würziger Heidelbeere. Die Freude an einer guten Struktur.

Ein Erdzeichen; die Essenz der Erde ist an der Nase und am Gaumen zu spüren. Eine facettenreiche Offenbarung, dichte Nuancen von Paprika, verschmolzen mit süßen Gewürzen. Der Cabernet Sauvignon ist perfekt in seinem Gleichgewicht und seiner Persistenz und weckt Assoziationen von Zähigkeit und Diplomatie. Er ist hartnäckig und kohärent, niemals enttäuscht er die freudige Erwartung einer reichen und intensiven Sinneserfahrung. Viele Dinge kommen und vergehen. Er bleibt!

Sternzeichen: Steinbock. Lieblingsfarbe: Schwarz.



# Technische Daten

## REBSORTEN

100% Cabernet Sauvignon

## IM WEINBERG

Durchschnittsalter der Weinstöcke: 15 Jahre

Weinstöcke pro Hektar: 4.000

Reberziehung: Guyot

Durchschnittlicher Ertrag: 40 hl/ha

Zeitpunkt der Weinlese: Erste Oktoberdekade

Art der Ernte: händisch

Anbaugebiet: Cormòns (Provinz Görz)

## VINIFIKATION

Die Trauben werden entrappt. Die Gärung erfolgt in Holzbottichen und dauert 20 – 25 Tage. In dieser Zeit wird der Tresterkuchen abwechselnd mit Jungwein überpumpt und untergestoßen. (Auch die spezielle Technik der Delestage wird dabei angewandt.) Dann wird der Wein vom Trester getrennt, es folgt die 20-monatige Reifung in kleinen Eichenholzfässern und die Flaschenabfüllung. Vor dem Verkauf ruht der Wein noch ungefähr 10 Monate in der Flasche.

## BESCHREIBUNGE

Trocken, entschieden, diplomatisch, einhüllend, rundes Tannin, langlebig. Intensive rubinrote Farbe. An der Nase nimmt man roten Paprika und Heidelbeere wahr, gepaart mit süßen Gewürzen und Lakritze. Am Gaumen besitzt er eine ausgezeichnete Struktur und Persistenz, verbunden mit einem ausgewogenen Körper.

## SERVIERVORSCHLAG

Begleitet wunderbar rotes gegrilltes Fleisch und Wild.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16°C

**ALKOHOLGEHALT:** 14,0% vol

**GESAMTSÄURE:** 5,4 g/l

# Verpackungsmöglichkeiten



Tragetasche



Kartons zu  
3/6/12 Flaschen

**STURM**  
COLLIO

# Chardonnay Andritz

The realm of wine,  
with balance as a special gift.

International by definition, refined by craft. The French ancestry and international recognition of this wine triggered our interest in pursuing its utmost elegance. Chardonnay features an infinite range of nuances that are always well balanced. Its natural inclination towards beauty ends up enveloping you with the sweet hint of vanilla. Ours can show some ripe apple and hint of mineral. Some vintages are quite unforgettable!

Andritz, homeland and heritage, is the native place in Styria located in the southeast of Austria from where the family's ancestors left, over a century ago, to set their roots in the Collio.

Star sign: Libra. Favourite colour: orange.



# Wine profile

## VARIETAL

100% Chardonnay

## VINEYARD

Average vineyard age: 35 years

Average number of vines per hectare: 4,000

Vine system: guyot

Average yield: 60 hl/ha

Harvesting period: end of September

Grape harvest: by hand

Area of Production: Cormòns (Gorizia)

## WINEMAKING

The grapes are de-stemmed and cold macerated for 24 hours. Fermentation is carried out in stainless steel tanks under a controlled temperature (16 - 18°C). L'80% of the wine ages in stainless steel tanks 6 months; the remaining 20% ages in French oak barrels. The two parts of the wine are then blended and bottled.

## TASTING PROFILE

Wrapping, warm, mineral. The aroma is intense and creamy, with typical hints of ripe exotic fruit and bread crust. It is flavourful and fresh, full-bodied and elegant with distinct notes of citrus fruit and vanilla. In the mouth it offers a very important and well balanced complexity.

## FOOD PAIRING

It matches well with important fish or meat first course dishes. Excellent with mature cheeses and fish chowders.

**SERVING TEMPERATURE:** 12°C

**ALCOHOL:** 14,0% vol

**TOTAL ACIDITY:** 5,4 g/l

# Packaging options



shopper



cases of 3/6/12



single 1,5l magnum case

STURM  
COLLIO

# Friulano

Dickköpfig und verlässlich.  
Der Vater aller  
friulanischen Weine.

Ein egozentrischer Wein. Wie ein Vater, mit dem du dich konfrontieren musst: Der Vater der friulanischen Weine, Quellenhinweis und Archiv der Erinnerungen, aus dem du schöpfen kannst und gleichzeitig eine leere Seite, auf der das nächste Kapitel zu schreiben ist. Weiß sich auf außergewöhnliche Weise zu entwickeln. Genügsam und maßvoll, wie ein alter Bauer, weise und stark wie ein Held. Friulano ist der Mittelpunkt von allem. Anmaßend – in diesem Fall mit Recht!

Sternzeichen: Stier. Lieblingsfarbe: natürlich Gelb.



# Technische Daten

## REBSORTEN

100% Friulano

## IM WEINBERG

Durchschnittsalter der Weinstöcke: 50 Jahre

Weinstöcke pro Hektar: 3.000

Reberziehung: Kapuziner

Durchschnittlicher Ertrag: 60 hl/ha

Zeitpunkt der Weinlese: Ende September

Art der Ernte: händisch

Anbaugebiet: Cormòns (Provinz Görz)

## VINIFIKATION

Die Trauben werden entrappt, dann erfolgt 24 Stunden lang eine Kaltmazeration. Der Most fermentiert in Stahlwannen bei kontrollierter Temperatur (16 - 18°C). Kontakt mit der Hefe für 6 Monate und dann Flaschenabfüllung.

## BESCHREIBUNG

Entschieden, lang anhaltend, kultiviert, zurückhaltend. Wunderbare strohgelbe Farbe, leuchtend und rein. Der Duft ist extrem angenehm und typisch, mit Anklängen von Akazienblüten, Birne, Thymian und Mandel. Aber erst im Mund wird der Höhepunkt des Genusses erlebt, wenn sich Geschmacksnuancen und Aromen auf raffinierte und mitreißende Art miteinander vermählen.

## SERVIERVORSCHLAG

Ausgezeichnet auch allein, im Collio ist er der klassische Aperitifwein. Passt gut zu Rohschinken, Salami und Wurstwaren im allgemeinen; begleitet auf angenehme Weise Fischgerichte, junge und gereifte Käsesorten.

**SERVIERTEMPERATUR:** 11°C

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5% vol

**GESAMTSÄURE:** 5,4 g/l

# Verpackungsmöglichkeiten



Tragetasche



Kartons zu  
3/6/12 Flaschen



Karton mit  
Magnumflasche (1,5 l)



STURM  
COLLIO

# Merlot

Ein Roter, wie du ihn dir  
wünschst. Großzügig  
und mit sehr viel „terroir“.

Im Collio ist er der Rote par excellence! Ein Feuerzeichen, er verschenkt großzügig, gleichsam mit vollen Händen Gefühle. Es fällt nicht schwer, so einen zu lieben. Merlot ist tief und rund, warm, wie du es magst. Er erobert dich und weiß, wann er dich gehen lassen muss. Rebell und Individualist, auch er braucht Freiheit, um sich jedes Jahr zu verändern, während er in seinem Inneren immer er selbst bleibt.

Sternzeichen: Schütze. Lieblingsfarbe: Rot.



# Technische Daten

## REBSORTEN

100% Merlot

## IM WEINBERG

Durchschnittsalter der Weinstöcke: 25 Jahre

Weinstöcke pro Hektar: 4.000

Reberziehung: Guyot

Durchschnittlicher Ertrag: 40 hl/ha

Zeitpunkt der Weinlese: Erste Oktoberdekade

Art der Ernte: händisch

Anbaugebiet: Cormòns (Provinz Görz)

## VINIFIKATION

Die Trauben werden entrappt. Die Gärung erfolgt in Holzbottichen und dauert 20 – 25 Tage. In dieser Zeit wird der Tresterkuchen abwechselnd mit Jungwein überpumpt und untergestoßen. (Auch die spezielle Technik der Delestage wird dabei angewandt.) Dann wird der Wein vom Trester getrennt, es folgt die 20-monatige Reifung in kleinen Eichenholzfässern und die Flaschenabfüllung. Vor dem Verkauf ruht der Wein noch ungefähr 10 Monate in der Flasche.

## BESCHREIBUNGE

Warm, fruchtig, tief, international, viel rote Kirsche. Intensives, tiefgründiges Rubinrot. An der Nase erinnert er uns an Kirsche, Sauerkirsche und kleine rote Früchte, mit intensiven würzigen Noten vermählt. Den Gaumen hüllt er auf entschiedene und harmonische Weise ein. Man kann Johannisbeere, Heidelbeere, Lakritze und intensive balsamische Noten wahrnehmen. Ausgezeichnete Persistenz.

## SERVIERVORSCHLAG

Passt sehr gut zu gegrilltem, roten Fleisch und zu gereiftem Käse.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16°C

**ALKOHOLGEHALT:** 14,0% vol

**GESAMTSÄURE:** 5,4 g/l

# Verpackungsmöglichkeiten



Tragetasche



Kartons zu  
3/6/12 Flaschen

STURM  
COLLIO

# Pinot Grigio

Frucht und Seide.  
Die Länge bietet  
Überraschungen.

Ein Wein wie ein Chamäläon, Er weiß sich an alle Umstände anzupassen, und behält doch immer seinen Stil bei. Sein raffiniertes Wesen dominiert jede Tafel: er spricht fließend mehrere Sprachen. Pinot Grigio brilliert mit seinem Charakter und seiner Intelligenz und verwandelt sich von Frucht zu Seide. Er überrascht dich immer wieder mit seiner Länge und führt dich von Feldblumen zu Aprikosen und dann noch weiter und immer weiter.

Sternzeichen: Zwilling. Lieblingsfarbe: Blau – nur Blau passt zu seiner hohen Intelligenz.



# Technische Daten

## REBSORTEN

100% Pinot Grigio

## IM WEINBERG

Durchschnittsalter der Weinstöcke: 35 Jahre

Weinstöcke pro Hektar: 4.000

Reberziehung: Guyot

Durchschnittlicher Ertrag: 55 hl/ha

Zeitpunkt der Weinlese: Zweite Septemberdekade

Art der Ernte: händisch

Anbaugebiet: Cormòns (Provinz Görz)

## VINIFIKATION

Die Trauben werden entrappt und gelangen ohne Maischestandzeit in die pneumatische Presse.

Der Most fermentiert in Stahlwannen bei kontrollierter Temperatur (16 - 18°C). Kontakt mit der Hefe für 6 Monate und dann Flaschenabfüllung.

## BESCHREIBUNG

Dynamisch, sonnig, fruchtig. Von intensiver strohgelber Farbe. An der Nase präsentiert er markante Duftnuancen von Birne und Banane und lässt einen dann an einen großen Korb voller reifer Früchte denken. Am Gaumen ist er geschmeidig, strukturiert, seidig und von perfekter Balance. Der Abgang ist lang und reich an Aromen.

## SERVIERVORSCHLAG

Passt gut zu allen ersten Gängen auf der Basis von Fisch. Sehr gut zu gedämpften Krustentieren, wobei der leicht süßliche Geschmack von der Geschmeidigkeit des Weines begleitet wird. Begeistert mit gratinierten Jakobsmuscheln (und anderen Muscheln.)

**SERVIERTEMPERATUR:** 11°C

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5% vol

**GESAMTSÄURE:** 5,4 g/l

# Verpackungsmöglichkeiten



Tragetasche



Kartons zu  
3/6/12 Flaschen



Karton mit  
Magnumflasche (1,5 l)

STURM  
COLLIO

# Refosco dal Peduncolo Rosso

Der virile Teil des Weinstocks, zu  
Wein gewordener Graphit.

Wer ihn nicht kennt, hält ihn für „pur und hart“. Pur, ja, das ist er! Aber zur gleichen Zeit ist er großzügig und hat Tiefe. Niemals ist er einfach, unser Refosco wird zu Graphit, Leder und Johannisbeeren. Ihn zu verkosten, heißt, ins Unterholz voller lebhafter Waldgerüche vorzudringen. Er ist wild! Ein wagemutiger, männlicher, ehrlicher Führer, der dich ohne Probleme ans Ziel bringt. So sind wir, weit entfernt von ausgetretenen Pfaden: Ein Aromateppich von kostbaren Waldbrombeeren, Sauerkirschen und Gewürznelken.

Sternzeichen: Widder. Lieblingsfarbe: Violett.



# Technische Daten

## REBSORTEN

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

## IM WEINBERG

Durchschnittsalter der Weinstöcke: 35 Jahre

Weinstöcke pro Hektar: 3.500

Reberziehung: Guyot

Durchschnittlicher Ertrag: 45 hl/ha

Zeitpunkt der Weinlese: Erste Oktoberdekade

Art der Ernte: händisch

Anbaugebiet: Cormòns (Provinz Görz)

## VINIFIKATION

Die Trauben werden entrappt. Die Gärung erfolgt in Holzbottichen und dauert 20 – 25 Tage. In dieser Zeit wird der Tresterkuchen abwechselnd mit Jungwein überpumpt und untergestoßen. (Auch die spezielle Technik der Delestage wird dabei angewandt.) Dann wird der Wein vom Trester getrennt, es folgt die 20-monatige Reifung in kleinen Eichenholzfässern und die Flaschenabfüllung. Vor dem Verkauf ruht der Wein noch ungefähr 10 Monate in der Flasche.

## BESCHREIBUNGE

Erde, Blut, Graphit, ein Wein, der das Territorium widerspiegelt. Ein Wein mit Schmelz und Tiefe von intensiver rubinroter Farbe. An der Nase der warme Duft von Waldbrombeeren, Sauerkirschen, Veilchen und Gewürznelken. Vom Geschmack her voll, rund und weich. Der lang anhaltende Abgang ist fruchtig und erinnert an kleine rote Beeren.

## SERVIERVORSCHLAG

Eignet sich gut zur Kombination mit Salami und Käse, Tortelli mit Fleisch gefüllt, Geflügel und Kalbshaxe (im Ofen geschmort).

**SERVIERTEMPERATUR:** 16°C

**ALKOHOLGEHALT:** 14,0% vol

**GESAMTSÄURE:** 5,2 g/l

# Verpackungsmöglichkeiten



Tragetasche



Kartons zu  
3/6/12 Flaschen

**STURM**  
COLLIO

# Ribolla Gialla

Die Frische ist Wein  
geworden. Freimütigkeit  
und Leichtigkeit vereint.

Früher war er der Wein für karg gedeckte Tische: Der Wein für jeden Tag, durststillend und ehrlich, für hart arbeitende Menschen. Wir haben ihn neu interpretiert, indem wir seine Frische erhalten haben und seine Eleganz gefördert haben: Einfach sein, ist alles andere als banal sein. Ribolla Gialla hat ein sonniges Gemüt mit einem herben Zug, welcher ihm diese unverkennbare Offenherzigkeit schenkt; leicht ist er. In den letzten Jahren hat er einen weiten Weg zurückgelegt. Nun ist er fast international!

Sternzeichen: Wassermann. Lieblingsfarbe: Himmelblau.



# Technische Daten

## REBSORTEN

100% Ribolla Gialla

## IM WEINBERG

Durchschnittsalter der Weinstöcke: 15 Jahre

Weinstöcke pro Hektar: 4.000 - 4.500

Reberziehung: Guyot

Durchschnittlicher Ertrag: 60 hl/ha

Zeitpunkt der Weinlese: Erste Oktoberdekade

Art der Ernte: händisch

Anbaugebiet: Cormòns (Provinz Görz)

## VINIFIKATION

Die Trauben werden entrappt, dann erfolgt 24 Stunden lang eine Kaltmazeration. Der Most fermentiert in Stahlwannen bei kontrollierter Temperatur (16 - 18°C). Kontakt mit der Hefe für 6 Monate und dann Flaschenabfüllung.

## BESCHREIBUNG

Jung, frisch, elegant, herb. Von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase fruchtige Frische, aber auch ein komplexes Bouquet. Es können Feldblumen, grüner Apfel und Zitronenblatt wahrgenommen werden. Am Gaumen breitet er sich auf harmonische Weise aus und verströmt Eleganz.

## SERVIERVORSCHLAG

Ein überaus angenehmer Aperitifwein. Sehr gut in Verbindung mit allen Arten von warmen und kalten Fisch-Antipasti.

**SERVIERTEMPERATUR:** 11°C

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% vol

**GESAMTSÄURE:** 5,8 g/l

# Verpackungsmöglichkeiten



Tragetasche



Kartons zu  
3/6/12 Flaschen



Karton mit  
Magnumflasche (1,5 l)



STURM  
COLLIO

# Sauvignon

Struktur und Harmonie.  
Und keine Kompromisse:  
Entweder man liebt oder  
man hasst ihn.

Er hat einen entschiedenen Charakter, er liebt keine halben Wahrheiten. Verführerisch per Definition. Während du noch dabei bist, seine Struktur zu loben, ist aus seiner Transparenz bereits Tiefe geworden. Wäre er ein Tier, dann die verführerische Schlange. Denn der Sauvignon weiß zu hypnotisieren: Das Komplexe der balsamischen Züge, der langanhaltende Geschmack nach Hollunder vereint mit grünen, grasigen Noten. Tomatenblätter und Brennnessel münden in ein tropisches finish: Mango und Ananas. Dieser Wein hat unser Weingut international bekannt gemacht!

Sternzeichen: Skorpion. Lieblingsfarbe: Grün.



# Technische Daten

## REBSORTEN

100% Sauvignon

## IM WEINBERG

Average vineyard age: 35 years

Average number of vines per hectare: 4,000

Vine system: guyot

Average yield: 55 hl/ha

Harvesting period: second ten days of September

Grape harvest: by hand

Area of Production: Cormòns (Gorizia)

## VINIFIKATION

The grapes are de-stemmed and cold macerated for 24 hours. The fermentation is carried out in stainless steel tanks under a controlled temperature (16 - 18°C). This wine spends 6 months on the lees and then is bottled.

## BESCHREIBUNG

This wine is brisk, spicy and aromatic. Golden yellow in colour it offers a nice bouquet of aromas ranging from tropical fruit to elderberry flowers and citrus fruit, with hints of sage and tomato leaves. Striking for its smoothness on the palate which envelopes its aromatic character.

## SERVIERVORSCHLAG

It goes well with tomato first course dishes, asparagus, very well with Frittata or crustaceans. Exceptional with baked sea bass in salt crust!

**SERVIERTEMPERATUR:** 11°C

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5% vol

**GESAMTSÄURE:** 5,4 g/l

# Verpackungsmöglichkeiten



Tragetasche



Kartons zu  
3/6/12 Flaschen



Karton mit  
Magnumflasche (1,5 l)