



Grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord, si crea un equilibrio perfetto che dà vita a vini eleganti e profumati.


Cormòns
CANTINA PRODUTTORI


PSR
2014-2020
FRIULI VENEZIA GIULIA
  



Contiene solfiti

FRIULI

Pinot Grigio “Rosänder”

D.O.C.

Vitigno
Pinot Grigio



Petalo di rosa come i riflessi delle rocce delle dolomiti con nuance di pelle di cipolla.



Leggermente speziato di noce moscata, morbido e rotondo, salato e tannico quasi setoso.



Ampio, robusto, complesso, sapore di marasca e mandorlato, elegante e fine.

Descrizione: Pinot Grigio: Grappolo piccolo, cilindrico, compatto. Acini piccoli, di colore grigio-rosa ramato dal sapore semplice.

Sistema d'allevamento: Guyot- Cappuccina semplice, ottima intensità di impianto. Potatura corta 5-10 gemme.

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene macerata a basse temperature per una notte in presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia il colore e le sostanze antiossidanti benefiche all'organismo umano. La fermentazione del mosto avviene inizialmente a contatto con le bucce per tre giorni e successivamente in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: Sei mesi in grandi botti di rovere.

Colore: petalo di rosa come i riflessi delle rocce delle dolomiti con nuance di pelle di cipolla.

Profumo: leggermente speziato di noce moscata, morbido e rotondo, salato e tannico quasi setoso.

Gusto: ampio, robusto, complesso, sapore di marasca e mandorlato, elegante e fine.

Abbinamenti: Prosciutto ed insaccati in genere, primi piatti di pasta saporiti, pasticcio di ragù e melanzane e risotti alle erbe, baccalà e carni bollite.

Temperatura di servizio: 9-11° in estate 12-14° in inverno. Bicchiere a gambo alto, calice a forma di tulipano appena sfiorito.