



La fatica nelle vigne genera questi vini unici e longevi. Raffinati e dagli aromi complessi, affinati in legno. L'eccellenza della vitivinicoltura friulana.

68 è molto più di un numero per noi della Cantina Produttori Cormòns. È l'anno in cui un piccolo gruppo di viticoltori dà vita alla nostra cooperativa. Vogliamo dedicare questo straordinario Friuli Isonzo Malvasia 2016 a quel ricordo e a un'armonia speciale. Quella che i Greci vedevano nel Cosmos, l'universo ordinato ed elegante.


Cormòns
CANTINA PRODUTTORI



FRIULI ISONZO

Malvasia “Cosmos”

DOC

Vitigno

100% Malvasia Istriana



Giallo dorato, petalo di girasole con sfumature bianche.



Aromatico di pepe bianco ed ananas, tenue e floreale, di fiori di acacia.



Gusto morbido, vellutato, elegante, pieno ed asciutto.

Descrizione: mani sapienti ed attente hanno selezionato con cura i grappoli per la produzione di questo vino. Il grappolo dell'uva Malvasia è di forma cilindrica. L'acino è rotondo di un bel colore giallo trasparente con sfumature dorate. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina semplice. **Natura del terreno:** il terreno della zona Friuli Isonzo è costituito soprattutto da terreni calcarei, ricchi di composti minerali, ideali per la viticoltura, dove si intersecano anche terreni alluvionali. **Vinificazione e affinamento:** la raccolta dei frutti produce un mosto ricco di profumi di fiori che fermenta in botti di rovere per circa un mese. Qui viene lasciato per l'affinamento per altri otto mesi. **Caratteristiche organolettiche:** colore giallo dorato con sfumature bianche. Ha un profumo intenso, aromatico, di pepe bianco e ananas e fiori di acacia. Ha un gusto morbido, vellutato, molto elegante e pieno. **Abbinamenti e servizio:** la sua mineralità si sposa molto bene con il pesce azzurro, con gli scampi, aragoste e pesce in genere. È adatto anche ad accompagnare carni bianche. Servire a 8° in estate e a 10° in inverno.