



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.


Cormons
CANTINA PRODUTTORI



FRIULI Friulano

D.O.C.

Vitigno autoctono
Tocai Friulano



Giallo oro, brillante con riflessi verde lime.



Di nocciole e con sentori mandorlati e di fiori secchi profumati.



Elegante, pieno, morbido di mandorle tostate e noce, asciutto e setoso.

Descrizione: grappolo medio grande a forma tronco piramidale, acini tondi di media grandezza dal colore giallo verdognolo di sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, potatura mediolunga ma non troppo ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** ultima decade di settembre. **Vinificazione:** l'uva diraspata viene macerata a basse temperature per lungo tempo in presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata. **Affinamento:** in acciaio per sette mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** giallo oro girasole, brillante con riflessi verde lime. **Profumo:** di nocciole e con sentori mandorlati e di fiori secchi profumati. **Gusto:** elegante, pieno, morbido di mandorle tostate e noce, asciutto e setoso. **Abbinamenti:** grande aperitivo, antipasti di salumi e prosciutto, pesce e crostacei, zuppa di pesce, bolliti, pastasciutte saporite e risotti alle erbe, asparagi bolliti e carni bianche. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate-12-14° in autunno e in inverno. Tenere la bottiglia in luogo fresco ed al buio. Servire in bicchiere dal gambo alto, ampio e capace.