



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 ISONZO

# Rosa Carmonis

D.O.C.

Vitigno  
Merlot



Petalò di rosa dolomitico, cristallino e con riflessi ramati e buccia di cipolla.



Leggermente fruttato e speziato di noce moscata.



Morbido, elegante e setoso, complesso, sapido ed asciutto, leggermente tannico.

**Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina singola o doppia, potatura medio-corta 5-10 gemme. **Vinificazione:** l'uva diraspata viene macerata per lungo tempo a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Dopo la pressatura il mosto fermenta a temperatura controllata posto in vasche d'acciaio dove finisce la fermentazione. **Affinamento:** in acciaio per sei mesi. **Colore:** petalò di rosa dolomitico, cristallino e con riflessi ramati e buccia di cipolla. **Profumo:** leggermente fruttato e speziato di noce moscata. **Gusto:** morbido, elegante e setoso, complesso, sapido ed asciutto, leggermente tannico. **Abbinamenti:** piatti di verdure, pastasciutte, risotti e frittate con le erbe, carpacci, radicchio rosa di Chioggia, piatti della cucina mediterranea e piatti a base di zucca. **Temperatura di servizio:** in estate 8-10° in autunno-inverno 11-13° in bicchiere dal gambo alto, calice a forma di coppa di tulipano appena schiuso.