



Le nostre perle.  
Tutto l'amore per la vita  
in una bottiglia!

Spumanti eleganti e briosi,  
fatti sia con varietà autoctone  
che internazionali.

Brut di classe come la Ribolla Gialla  
o blend come il Cormorano.



**Cormòns**

CANTINA PRODUTTORI



# Ribolla Gialla Extra Dry

Vitigno autoctono  
Ribolla Gialla



Cristallino con perlage fine e persistente,  
giallo tenue con sfumature grigie.



Profumi di banana e caramello,  
fresco e leggermente lievitato.



Morbido e piacevole di grande struttura  
e complessità.

**Descrizione:** grappolo cilindrico, acino medio grande, tondo, sapore semplice, leggermente tannico. **Terreno:** appartenente alla composizione cosiddetta "Flysch di Cormòns" per la particolare friabilità, ricco di elementi minerali, calcare, potassio e fosforo. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina doppia e semplice, medio corta, 8/10 gemme, buona intensità per ettaro. **Metodi di difesa:** intervento di lotta guidata ed integrata, parzialmente condotta in forma biologica, lavorazioni agro-nomiche tradizionali. **Epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre. **Vinificazione:** pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata. **Affinamento:** presa di spuma con il metodo Charmat con permanenza sui lieviti in autoclave per 5-6 mesi e stoccaggio in bottiglia. **Colore:** cristallino con perlage fine e persistente, giallo tenue con sfumature grigie. **Profumo:** di banana e caramello, fresco e leggermente lievitato. **Gusto:** morbido e piacevole di grande struttura e complessità. **Abbinamenti:** grande aperitivo accompagna bene tutto il pasto per la sua struttura, sia con piatti di pesce, di carni bianche o dieta vegetariana. **Temperatura di servizio:** 9-10° in estate 10-12° in inverno servire in bicchiere tipo flute.