



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 a lunga  
fermentazione come il Pinot Chardonnay,  
o ancora blend come il Cormorano.



**Cormons**

CANTINA PRODUTTORI



# Verduzzo Gran Dessert

**Vitigno**  
Verduzzo



Giallo paglia dorato, cristallino con riflessi ambrati,  
bollicine fini e persistenti.



Asciutto, secco, leggermente pepato  
e di albicocca essicata.

Piacevole, dolce, leggermente tannico, corposo  
e con note aromatiche di frutti appassiti.

**Descrizione:** grappolo medio-piccolo piramidale. Acino medio, di colore verde dorato di sapore tannico leggermente aromatico. **Terreno:** ricco di composti minerali, calcare, fosforo, potassio, ferro-ghiaioso, alluvionale, ciottoloso, caratteristicamente denominato "Ferretti". **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, potatura medio-lunga non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** prima decade di ottobre. **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 in contenitori di acciaio inox. **Affinamento:** il vino base inizia la seconda fermentazione nella primavera successiva alla vendemmia. **Colore:** giallo paglia dorato, cristallino con riflessi ambrati, bollicine fini e persistenti. **Profumo:** asciutto, secco, leggermente pepato e di albicocca essicata. **Gusto:** piacevole, dolce, leggermente tannico, corposo e con note aromatiche di frutti appassiti. **Abbinamenti:** spumante da *dessert*, con pasticceria secca e crostate alla frutta, crostoli, e gubana. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate 10-12° in inverno in coppa classica ampia di media altezza.