



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

  
**PSR**  
2014-2020  
FRIULI VENEZIA GIULIA  




## FRIULI Traminer

D.O.C.

Vitigno  
Traminer



Giallo oro, intenso carico.



Profumo di rosa, tiglio, muschio e albicocca.



Morbido, pieno, vellutato, sapore di albicocche e sentori aromatici.

**Descrizione:** grappolo piccolo, tronco conico, compatto, acini piccoli-elicoideali, puntinato. Colore grigio rosa chiaro, sapore aromatico. **Terreno:** misto di composizione marnoso arenacea, ricco di minerali potassio, fosforo, calcare, ghiaiosi, ciottolosi ed alluvionali. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, potatura corta. **Epoca di vendemmia:** terza 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 sei mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** giallo oro, intenso carico. **Profumo:** di rosa, tiglio, muschio e albicocca. **Gusto:** morbido, pieno, vellutato, sapore di albicocche e sentori aromatici. **Abbinamenti:** primi piatti saporiti, zuppe di pesce e risotti al tartufo, fondute, speck, culatello di zibello, dolci e torte. **Temperatura di servizio:** 9-11° in estate 12-14° in inverno. Bicchiere dal gambo alto, ampio e capace a forma di tulipano grande sfiorito.