



Ottenuta da uve di Malvasia Istriana della pianura isontina, nasce un vino elegante e profumato, espressione autentica del territorio.

In aggiunta alla qualità del prodotto, anche la bottiglia non passa inosservata, distinta dal tappo a vite e soprattutto da un'etichetta speciale.

L'origine del nome Cormòns forse deriva dall'antico tedesco "harmo", ermellino, un mammifero noto per cambiare il colore della sua pelliccia di stagione in stagione, che ritroviamo disegnato sull'etichetta assieme a fiori dai diversi toni pastello, a ricordare il naso floreale, tipico di questa varietà.

L'unione equilibrata di colori, armonia negli abbinamenti e simmetria sono gli elementi predominanti dell'etichetta, ma sono anche le caratteristiche che la Cantina Produttori Cormòns ricerca nel proprio lavoro, in vigna e in cantina.

In sintonia con la filosofia aziendale, la **Malvasia "Harmo"** rappresenta l'equilibrio fra presente e passato, l'innovazione e il legame con la tradizione, restando sempre "Custodi dell'armonia".



Cormòns

CANTINA PRODUTTORI



FRIULI

Malvasia "Harmo"

DOC

Vitigno autoctono
Malvasia



Giallo dorato.



Complesso, floreale, leggermente aromatico, di pepe bianco, timo, mandorla, zucchero a velo, pesca gialla.



Morbido, vellutato, elegante, deciso e nervoso, pieno ed asciutto.

Descrizione: grappolo medio-grande 15-20 cm cilindrico. Acino medio, sferico, di colore giallo oro, sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia potatura medio-lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** ultima decade di settembre. **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; il mosto fermenta a temperatura controllata. **Affinamento:** in grandi botti ovali di legno di rovere per 12 mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** giallo dorato. **Profumo:** complesso, floreale, leggermente aromatico, di pepe bianco, timo, mandorla, zucchero a velo, pesca gialla. **Gusto:** morbido, sapido, vellutato, elegante e persistente. **Abbinamenti:** perfetto con anguilla alla griglia, crostacei e scampi alla busara, risotto di verdure e carni bianche lessate. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate e 12-14° in autunno-inverno. Servire in bicchiere dal gambo alto in coppa grande ampia e capace.