



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.


Cormòns
CANTINA PRODUTTORI


PSR
2014-2020
FRIULI VENEZIA GIULIA




Contiene solfiti

FRIULI Pinot Grigio

D.O.C.

Vitigno
Pinot Grigio



Giallo paglia con riflessi ramati e sfumature grigiastre.



Fruttato, di camomilla, di banana, ananas e mela renetta.



Elegante, morbido leggermente mandorlato e di nocciola.

Descrizione: grappolo piccolo, cilindrico, compatto. Acini piccoli, di colore grigio-rosa ramato dal sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, ottima intensità di impianto. Potatura corta 5-10 gemme. **Epoca di vendemmia:** fine 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. **Affinamento:** in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** giallo paglia con riflessi ramati e sfumature grigiastre. **Profumo:** fruttato, di camomilla, di banana, ananas e mela renetta. **Gusto:** elegante, morbido leggermente mandorlato e di nocciola. **Abbinamenti:** aperitivo e antipasti in genere, salumi e prosciutto, gnocchi al ragù, risotto alla milanese, pasticcio di melanzane, carni bianche e lessi. **Temperatura di servizio:** in estate o bella stagione 9-11° in autunno-inverno 12-14°. Bicchiere dal gambo alto in coppa a forma di tulipano appena schiuso.