



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
  



Contiene solfiti

FRIULI Sauvignon

D.O.C.

Vitigno
Sauvignon



Brillante, giallo paglia con *nuance* verdi.



Tenue di peperoni verdi e noce moscata.



Elegante, sottile, speziato con leggero sentore di fico verde, strutturato e deciso, setoso.

Descrizione: grappolo medio piccolo tronco conico e cilindrico, acini medi e rotondi di colore verde-dorato punteggiati, di sapore aromatico. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia con 8-10 gemme. **Epoca di vendemmia:** terza e quarta epoca di maturazione, 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. **Affinamento:** in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** brillante, giallo paglia con *nuance* verdi. **Profumo:** tenue di peperoni verdi e noce moscata. **Gusto:** elegante, sottile, speziato con leggero sentore di fico verde, strutturato e deciso, setoso. **Abbinamenti:** antipasti di pesce crudo e crostacei, pesce azzurro, tartine di formaggio e *vole au vent*, risotti ai funghi e bolliti con salse e mostarde. **Temperatura di servizio:** tenere le bottiglie in luogo fresco e al buio. Servire il vino a 8-10° in estate e ad 11-13° in inverno in bicchiere dal gambo alto, ampio e capace a forma di tulipano.