



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

Verduzzo “Fior di Mandorlo”

DOC

Vitigno autoctono
Verduzzo



Brillante, trasparente, giallo oro come i petali del girasole.



Denso, di miele di cotogna, albicocca e susine.



Morbido, leggermente tannico, dolce ma non stucchevole.

Descrizione: grappolo medio-piccolo piramidale. Acino medio ellissoidale, di colore verde dorato di sapore tannico leggermente aromatico. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia - potatura medio-lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, seconda e terza decade di ottobre. **Vinificazione:** L'uva diraspata viene macerata a lungo a freddo per estrarne le sostanze coloranti, tannini ed altri elementi antiossidanti benefici all'organismo umano. **Affinamento:** Per un anno in grandi botti ovali di legno di rovere. **Colore:** brillante, trasparente, giallo oro come i petali del girasole. **Profumo:** denso, di miele di cotogna, albicocca e susine. **Gusto:** leggermente tannico, dolce ma non stucchevole. **Abbinamenti:** Vino di fine pasto, con dolci e formaggi caprini sapidi e piccanti, con tortelli di zucca, *cjalsons*. **Temperatura di servizio:** 11-13° in estate e 14-15° in inverno, servire in bicchiere dalla forma a coppa di rosa appena sfiorita.