



Questo vino nasce dalla volontà dei nostri Soci di creare qualcosa di unico: il "Vino degli Angeli"

Ogni grappolo è accuratamente selezionato e vendemmiato a mano.

FRIULI



Cormòns

CANTINA PRODUTTORI



PSR
2014-2020

FRIULI VENEZIA GIULIA



Contiene solfiti

FRIULI

Vino Bianco da Uve Stramature

Vitigno

Tocai Friulano, Verduzzo Friulano, Chardonnay, Pinot Bianco, Moscato Giallo a piccoli grani, Sauvignon



Giallo oro intenso con riflessi quasi rame.



Intenso, grande bouquet di fiori profumati.



Morbido, dolce, elegante, asciutto.

Sistema d'allevamento: Cappuccina doppia e Guyot. **Modalità di raccolta:** Circa 40 giorni prima della vendemmia vengono selezionati i migliori grappoli dei vitigni prescelti. Con un'apposita forbice a lama piatta si provvede a schiacciare il peduncolo per favorire l'appassimento del grappolo direttamente sulla pianta. **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 più di un anno in piccoli carati di legno di rovere. **Colore:** trasparente, cristallino, giallo oro intenso con riflessi quasi rame. **Profumo:** intenso, grande bouquet di fiori profumati, nuance leggermente speziata, agrumi d'oriente. **Gusto:** morbido, dolce ma non stucchevole, elegante. **Abbinamenti:** Vino di fine pasto, con dolci ma anche formaggi come il Rocquefort, Gorgonzola ed erborinati in genere. **Temperatura di servizio:** 12° in estate e 14° in inverno. Servire in bicchiere dal gambo alto e dalla forma a coppa di rosa appena sfiorita.