



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



FRIULI ISONZO

Bianco Pietraverde

D.O.C.

Vitigni

Tocai Friulano, Malvasia, Chardonnay



Cristallino, giallo paglierino con riflesso verde.



Mela Golden, di erba fresca con finale di frutta secca e fieno.



Morbido, vellutato, asciutto, corposo, di grande struttura.

Sistema d'allevamento: Cappuccina semplice-doppia e Guyot. **Epoca di vendemmia:** terza epoca di maturazione, seconda 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:** cristallino, giallo paglierino con riflesso verde. **Profumo:** mela Golden, di erba fresca con finale di frutta secca e fieno. **Gusto:** morbido, vellutato, asciutto, corposo, di grande struttura. **Abbinamenti:** aperitivo ed antipasti delicati non troppo saporiti e speziati, carni bianche e pesci, branzino, orata e zuppe di pesce. **Temperatura di servizio:** temperatura 8-10° in estate e 13° in autunno-inverno. Tenere le bottiglie in luogo fresco ed al buio, servire in bicchieri dal gambo alto, ampio e capace.