



FRUTTI
CANTINA
SPUMANTE

Le nostre perle.
Tutto l'amore per la vita
in una bottiglia!

Spumanti eleganti e briosi,
fatti sia con varietà autoctone
che internazionali.

Brut di classe come la Ribolla Gialla
o blend come il Cormorano.



Cormons

CANTINA PRODUTTORI



Cormorano Rosè Brut

Vitigno
Merlot



Petalo di rosa antico, con sfumatura pelle di cipolla.



Di frutti di bosco, lamponi e fragole.



Pieno, morbido, asciutto, nuance di notevole struttura.

Descrizione: Merlot: grappolo medio grande 10-15 cm acino rotondo dal colore blu-nero, sapore semplice. Pinot Nero: grappolo piccolo, cilindrico. Acino piccolo ovoidale di colore nero viola, sapore semplice. **Terreno:** ricco di composti minerali, calcare, fosforo, potassio, ferro-ghiaioso, alluvionale, ciottoloso, caratteristicamente denominato "Ferretti". **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice. **Epoca di vendemmia:** terza decade di settembre. **Vinificazione:** pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata inferiore ai 20°. **Affinamento:** presa di spuma con il metodo Charmat con media permanenza sui lieviti in autoclave per 3-4 mesi e stoccaggio in bottiglia. **Colore:** petalo di rosa antico, con sfumatura buccia di cipolla. **Profumo:** di frutti di bosco, lamponi e fragole. **Gusto:** pieno, morbido, asciutto, *nuance* di notevole struttura. **Abbinamenti:** aperitivo, piatti di pesce e carni bianche, prosciutto crudo, bresaola e minestra di verdura, frittate. **Temperatura di servizio:** 6-8° in estate 8-10° in inverno.