



FRUTTI  
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.



**Cormòns**

CANTINA PRODUTTORI



# Moscato Rosa Gran Dessert

**Vitigno**  
Moscato Rosa



Petalò di rosa vivace con riflessi carminio.  
Bollicine fini e persistenti.



Delicato, di pepe, geranio e spezie fini, di pesca  
ed albicocca matura e frutta esotica.



Morbido, avvolgente, salato, sapido, dolce ed  
asciutto quasi setoso, di grande complessità.

**Descrizione:** grappolo medio-grande, piramidale, acino medio, sferico di colore viola intenso, sapore aromatico leggermente tannico. **Terreno:** ricco di composti minerali, calcare, fosforo, potassio, ferro-ghiaioso, alluvionale, ciottoloso, caratteristicamente denominato "Ferretti". **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, potatura medio-corta non ricca di gemme. terza decade di settembre, prima di ottobre, secondo l'andamento climatico. **Vinificazione:** l'uva diraspata rimane per lungo tempo in macerazione a freddo nelle presse pneumatiche refrigerate, il mosto viene svinato e pulito, posto nelle autoclavi a tenuta di pressione per la presa di spuma con gli stessi zuccheri dell'uva ed i suoi lieviti per 5-6 mesi. **Colore:** petalo di rosa vivace con riflessi carminio. Bollicine fini e persistenti. **Profumo:** delicato, di pepe, geranio e spezie fini, di pesca ed albicocca matura e frutta esotica. **Gusto:** morbido, avvolgente, salato, sapido, dolce ed asciutto quasi setoso, di grande complessità. **Abbinamenti:** con frutti di bosco, lamponi, fragole, mirtilli, crostata di albicocche, Sacher Torte, dolci siciliani ai frutti canditi, speciale con le ostriche. **Temperatura di servizio:** 8-10° d'estate 10-12° in inverno in coppa classica di grande ampiezza dal gambo medio alto.