



## LE SELEZIONI



*Contiene solfiti*



### MALVASIA "HARMO"

DOC FRIULI  
Vitigno autoctono  
Malvasia



#### Colore:

Giallo dorato, cristallino.



#### Profumo:

Complesso, floreale, leggermente aromatico. Sentori di pepe bianco, timo, mandorla, zucchero a velo e pesca gialla.



#### Gusto:

Morbido, vellutato, elegante, deciso. Pieno ed asciutto.

**Descrizione:** grappolo medio grande, cilindrico. Acino medio, sferico di colore giallo oro.

**Sistema di allevamento:** Cappuccina doppia, potatura medio lunga ma non ricca di gemme.

**Terreno:** pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

**Epoca di vendemmia:** metà Settembre.

**Vinificazione:** l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per lungo tempo per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

**Affinamento:** sosta 12 mesi sui lieviti in grandi botti ovali di legno di rovere.

**Abbinamento:** anguilla alla griglia, crostacei e scampi alla busara, risotto di verdure e carni bianche lessate.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

**L'etichetta:** l'origine del nome Cormòns forse deriva dal tedesco "harmo", ermellino, che ritroviamo disegnato sull'etichetta assieme a fiori dai diversi toni pastello, a ricordare il naso floreale tipico di questa varietà.



# Cormòns

CANTINA PRODUTTORI