



LA DOC FRIULI



Contiene solfiti



PINOT GRIGIO
"ROSÄNDER"
DOC FRIULI
Vitigno
Pinot Grigio



Colore:
Pelle di cipolla, ramato.



Profumo:
Leggermente speziato di noce moscata, morbido e rotondo.



Gusto:
Ampio, complesso, sapido e tannico, elegante, fine.
Sapore di marasca e mandorla.

Descrizione: grappolo piccolo, cilindrico, compatto. Acini piccoli di colore grigio-rosa ramato.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina semplice, potatura corta.

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

Epoca di vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene macerata a basse temperature per una notte in presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze polifenoliche responsabili del colore e dei profumi. La fermentazione del mosto avviene inizialmente a contatto con le bucce per tre giorni e successivamente in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: sosta sei mesi in grandi botti di rovere.

Abbinamento: prosciutto ed insaccati, primi piatti di pasta saporiti, pasticcio di ragù melanzane, risotti alle erbe, baccalà e carni bollite.

Temperatura di servizio: 8-10°C

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



Cormons

CANTINA PRODUTTORI