



# LA DOC FRIULI



*Contiene solfiti*



## VERDUZZO "FIOR DI MANDORLO"

DOC FRIULI  
Vitigno autoctono  
Verduzzo



### Colore:

Brillante, trasparente, giallo oro come i petali di girasole.



### Profumo:

Intenso, di miele di cotogna, albicocca e susine.



### Gusto:

Morbido, leggermente tannico, dolce ma non stucchevole.

**Descrizione:** grappolo medio piccolo, piramidale. Acino medio ellissoidale, di colore verde dorato e sapore tannico, leggermente aromatico.

**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 in grandi botti ovali di legno di rovere per oltre un anno.

**Abbinamento:** vino di fine pasto, accompagna dolci e formaggi caprini sapidi e piccanti, adatto con tortelli di zucca e cjalsons.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

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



# Cormòns

CANTINA PRODUTTORI