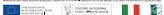




Grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord, si crea un equilibrio perfetto che dà vita a vini eleganti e profumati.

  
**Cormons**  
CANTINA PRODUTTORI

  
**PSR**  
2014-2020  
FRIULI VENEZIA GIULIA  




Contiene solfiti

FRIULI

# Chardonnay

D.O.C.

Vitigno  
Chardonnay



Cristallino, giallo dorato, carico, mimosa.



Intenso, di vaniglia, mela e pane fresco.



Miele di acacia, pesca bianca, elegante, ben strutturato, pieno ed avvolgente.

**Descrizione:** grappolo medio-piccolo, con acini tondi, di colore giallo-verdastro, quasi dorato. Sapore semplice leggermente aromatico. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Capuccina semplice, buona intensità di impianto, potatura corta da 5-10 gemme. **Epoca di vendemmia:** prima decade di settembre. **Vinificazione:** l'uva diraspata viene macerata per lungo tempo a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. **Affinamento:** in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** cristallino, giallo dorato, carico, mimosa. **Profumo:** intenso, di vaniglia, mela e pane fresco. **Gusto:** miele di acacia, pesca bianca, elegante, ben strutturato, pieno ed avvolgente. **Abbinamenti:** aperitivo, antipasti di pesce o crostacei, pesce e carni crude, frittate di pesce e frutti di mare, primi piatti e risotti delicati. **Temperatura di servizio:** 8-10° in estate e in inverno 11-13° in bicchieri dal gambo alto con coppa a forma di tulipano grande.