



Cormòns - Pinot Grigio Isonzo

Pinot Grigio Isonzo Doc

Descrizione: Questo vino bianco è prodotto con il 100 per cento di uve Pinot Grigio della zona a Doc Friuli Isonzo, vendemmate rigorosamente a mano e provenienti da vigne esposte a sud a un'altezza di 70 -80 metri sul livello del mare. La produzione media decennale è di 95 quintali per ettaro in cui sono impiantati 3900 ceppi. Il sistema di allevamento è il Guyot e la Cappuccina semplice.

Il grappolo dell'uva Pinot Grigio è piccolo, cilindrico e molto compatto talvolta alato, con un'ala molto evidente. Gli acini di colore grigio-ramato simile a quello del Traminer sono piccoli, ovoidali, molto succosi, con buccia leggera e pruinosa spesso deformati dalla pressione che esercitano gli uni contro gli altri. La foglia è di dimensioni medie con la pagina superiore di color verde intenso.

Vitigni e vinificazione: Le uve di Pinot Grigio a Doc Friuli Isonzo vengono vinificate dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in bianco a temperatura controllata con procedimenti brevettati che consentono con la macerazione a freddo di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute negli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato.

Il Pinot Grigio deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero. In Alto Adige è chiamato "Rülander" che significa "il bello" e se ne appassivano i grappoli per farne Vin Santo, da consumarsi giovane.

Le uve vinificate in rosso davano un vino color rame ricco di sfumature cromatiche. Poi si passò alla produzione di un vino bianco apprezzatissimo per la delicatezza e i profumi ineguagliabili.

Note organolettiche: E' un ottimo vino a tutto pasto: gli acini rosa producono un vino giallo dorato, con sfumature e riflessi ramati. Il profumo intenso in cui si colgono sentori di fiori d'acacia e di banana accompagna il velluto amarognolo del retrogusto.

Il suo sapore rotondo spazia dagli antipasti di pesce a quelli di salumi, dai gnocchi al ragù al risotto alla milanese, dalla pasta con le melanzane ai risotti con le erbe.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo con le carni bianche, in particolare con i lessi.

Temperatura di servizio: Va gustato a 12° in estate e a 14° in autunno-inverno servito in un bicchiere a gambo alto con la coppa ampia e capace a forma di tulipano.

