



Cormòns - Tocai Friulano Doc

Tocai Friulano Doc

Descrizione: Questo vino bianco è prodotto con il 100 per cento di uve Tocai Friulano vendemmate rigorosamente a mano e provenienti dalla zona a Doc del Collio, da vigneti impiantati a 70-80 metri sul livello del mare. La produzione media decennale è di 95 quintali per ettaro, con una densità d'impianto di 2850 ceppi. Il sistema di allevamento è la Cappuccina doppia e semplice. L'uva Tocai Friulano ha un grappolo di grandezza media di forma cilindrica o tronco piramidale; mediamente compatto. Gli acini sono tondi, di buccia leggera, di colore dorato, dalla polpa carnosa e dolcissima. La foglia è trilobata, con seni poco evidenti e con la pagina superiore di color verde chiaro.

Vitigni e vinificazione: L'uva di Tocai Friulano Doc Collio "Rinascimento" viene vinificata 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 nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato. Il vino viene quindi affinato in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse.

Abbinamenti Gastronomici: Delizioso in abbinamento con il pesce al forno e la zuppa di pesce, ma anche con lo speck, il prosciutto di San Daniele, il salame friulano, le uova al bacon, gli asparagi bolliti, radicchio e uova sode, le frittate con le erbe, i dolci.

Temperatura di servizio: Va servito a 12° gradi nella bella stagione; a 14° in autunno-inverno, in un bicchiere dal gambo alto, con la coppa a forma di tulipano sfiorito.

