



Cormòns - Pinot Nero

Friuli Isonzo Pinot Nero Doc

Descrizione: Viene prodotto con il 100 per cento di uve Pinot Nero della zona Doc Collio, vendemmiate rigorosamente a mano e provenienti da vigneti coltivati a un'altitudine media di 70-80 metri sopra il livello del mare: la produzione media decennale è di 88 quintali di uva per ettaro, nel quale sono messi a dimora 3600 vitigni. Il sistema di allevamento è il Guyot. Foglia media a seno peziolare aperto; Il grappolo è piccolo, serrato, cilindrico, raramente alato, a forma di pigna; gli acini sono piccoli e ovoidali, spesso deformati dalla pressione che esercitano gli uni sugli altri, di color nero cupo, pruinosi; buccia consistente di colore neroviola e polpa in colore e succosa. La foglia è di grandezza normale a seno peziolare aperto, con la pagina superiore di un bel colore verde scuro.

Vitigni e vinificazione: L'uva Pinot Nero a Doc Collio viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con la macerazione degli acini.

Un metodo che consente di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abbozzato. Il vino viene poi affinato in grandi botti rotonde di legno di quercia.

È forse il vino più famoso del mondo, capostipite della stirpe dei Pinot nelle versioni Bianco e Grigio: dalle sue uve in Francia nascono infatti i grandi vini di Borgogna e lo Champagne. Fu importato in Friuli nella seconda metà del 1800, ed è tutt'ora coltivato con risultati eccellenti. Il Pinot Nero ha infatti trovato nel Friuli goriziano la sua terra d'elezione, dando il meglio di sé per la temperatura mite e il terreno, simili a quelli d'origine.

Note organolettiche: Morbido, vellutato, leggermente amarognolo, da giovane il Pinot Nero è caratterizzato da toni aromatiche ricordano il lampone e la ciliegia. Invecchiando acquista deliziosi sentori di nocciola e mallo di noce, resi armoniosi dal profumo di sottobosco e di vaniglia.

Abbinamenti Gastronomici: È il vino ideale per piatti di carne delicata, come l'anatra, la pernice, la beccaccia, il maiale al forno con il latte, ma anche pastasciutte, orzo e fagioli. Invecchiato, ben si accompagna alla cacciagione.

Temperatura di servizio: Va servito in inverno a temperatura ambiente e nella bella stagione a 15°, in bicchiere a gambo alto, con la coppa ampia e capace, a forma di tulipano appena schiuso.

