



Cormòns - Pinot Grigio Igt

Pinot Grigio Venezia Giulia Igt

Descrizione: Il Pinot Grigio deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero.

In Alto Adige è chiamato "Rulander", 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 apprezzato per la delicatezza e i profumi preziosi.

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

Abbinamenti Gastronomici: Il suo gusto rotondo spazia dagli antipasti di pesce a quelli ai salumi, dai gnocchi al ragù al risotto alla milanese, dalla pasta con le melanzane ai risotti con le erbe. Ottimo con il pesce e 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 medio con la coppa ampia a forma di tulipano appena schiuso.

