

Ùepasse

VENEZIA GIULIA IGT

Ùepasse è un nome che in friulano ricorda l'uva matura, dolci aromi e nostalgia. Il tempo è passato lasciando note complesse, profumi delicati, riflessi dorati. Va gustato senza fretta.



Grado alcolico	14,50 %
Tipologia del terreno	Argilloso
Vitigni	Verduzzo Friulano
Sistema di allevamento	Sylvoz
Età media delle viti	28 anni
Epoca della vendemmia	Prima decade di ottobre
Vinificazione	Dopo un periodo di appassimento in fruttai, l'uva viene pressata dolcemente. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in tonneau da 550 lt.
Maturazione	Quasi a fine fermentazione viene travasato in barriques di rovere francese dove rimane sulle fecce fini per almeno 12 mesi.
Affinamento	In contenitori di acciaio e in bottiglia
Bottiglia	500 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Formaggi stagionati, formaggi erborinati, patè e pasticceria secca.
Temperatura di servizio	10-12°C

