

Verduzzo

VENEZIA GIULIA IGT

E' caratterizzato da colore giallo dorato intenso e brillante. Presenta un bouquet ampio con sensazioni di miele di castagno. Gusto pieno, avvolgente, abboccato, piacevolmente amarognolo e debolmente tannico.



| | |
|--------------------------------|--|
| Grado alcolico | 12,50% - 13,00% (a seconda della annata) |
| 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 | L'uva, raccolta ben matura, viene pressata dolcemente. Il mosto ottenuto viene raffreddato e decantato per ottenere una prima pulizia . Fermentazione in serbatoi di acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata. |
| Maturazione | 6-8 mesi in serbatoi inox |
| Affinamento | 2 mesi in bottiglia |
| Bottiglia | 750 ml |
| Tappo | Sughero |
| Abbinamenti | A fine pasto, ideale con frutta secca e piccola pasticceria. Interessante su formaggi erborinati. |
| Temperatura di servizio | 10-12°C |

