



Verduzzo Friulano

Vitigno: Verduzzo Friulano 100%

Denominazione: Friuli Colli Orientali

Designazione: DOC

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: metà ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

L'uva viene diraspata, pigiata e convogliata in vasche di macerazione per circa 3 giorni in modo tale che il mosto acquisisca quel colore giallo dorato tipico del Verduzzo, favorendo così l'avvio della fermentazione con i lieviti naturalmente presenti sulle uve. L'uva viene poi pressata e la fermentazione continua in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento:

La maturazione e l'affinamento continuano in acciaio lasciando il vino sulle sue fecce nobili per circa 4 mesi a seconda del periodo di imbottigliamento.

Il vino imbottigliato viene affinato in locali condizionati per almeno un mese.

Note sensoriali:

Colore: giallo dorato brillante e intenso.

Profumo: il profumo tipico ricorda i fiori di taglio, di acacia e il miele millefiori con sentori di frutta secca e tostata, mandorla dolce.

Gusto: al palato si presenta dolce, fresco, fruttato e leggermente tannico, con un netto finale di miele di castagno.

Abbinamenti: vino da dessert che si accompagna bene alla pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 12 °C