



Verduzzo Friulano

Rebsorte: 100% Verduzzo Friulano

Appellation: Friuli Colli Orientali

Bezeichnung: DOC

Bodenart: Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

Lesezeitraum: Mitte Oktober

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden entrappt, zerkleinert und für etwa drei Tage in Maischetanks gefüllt, damit der Most die für Verduzzo typische goldgelbe Farbe erhält und die Gärung mit den natürlich in den Trauben vorhandenen Hefen beginnt. Anschließend werden die Trauben gepresst und die Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks fortgesetzt.

Reifung:

Die Reifung und Lagerung erfolgen in Edelstahltanks, wobei der Wein je nach Abfüllzeitraum etwa vier Monate auf der Feinhefe verbleibt.

Der abgefüllte Wein reift mindestens einen Monat in klimatisierten Kellern.

Sensorische Hinweise:

Farbe: Leuchtendes und intensives Goldgelb.

Aroma: Das typische Aroma erinnert an Lindenblüten, kazienblüten und Wildblütenhonig, mit Anklängen von getrockneten und gerösteten Früchten sowie süßen Mandeln.

Geschmack: Am Gaumen ist er süß, frisch, fruchtig und leicht tanninhaltig, mit einem ausgeprägten Abgang von Kastanienhonig.

Empfehlungen: Ein Dessertwein, der gut zu Gebäck passt.

Serviertemperatur: 12 °C