



## Verduzzo

**Vitigno:** Verduzzo Friulano 100%

**Denominazione:** Venezia Giulia

**Designazione:** IGT

**Tipo di terreno:** marne e arenarie di origine eocenica

**Epoca di vendemmia:** metà ottobre

**Modalità di raccolta:** manuale

### Vinificazione:

Le uve vengono lasciate appassire naturalmente sulla pianta il più a lungo possibile in base all'andamento stagionale, diraspate, pigiate e lasciate macerare per altri 3 giorni, favorendo così l'avvio della fermentazione con i lieviti naturalmente presenti sulle uve. Di seguito avviene la pressatura soffice e il proseguimento della fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.

### Affinamento:

La maturazione e l'affinamento continuano in barrique per circa 8-10 mesi a seconda del periodo di imbottigliamento. Il vino imbottigliato viene affinato in locali condizionati per almeno un mese.

### Note sensoriali:

**Colore:** di colore ambrato alla vista, richiama sensazioni calde e opulente.

**Profumo:** la percezione olfattiva è complessa, decisamente dolce e speziata. Colpiscono in apertura le note di chiodi di garofano, vaniglia e cannella ben amalgamate ad un sottofondo tipico di frutta secca dolce, mandorla e fiori bianchi, acacia e tiglio.

**Gusto:** in bocca l'espressione del Verduzzo con la sua asciutta dolcezza, dovuta ai tannini naturali della varietà, viene arricchita da un'aromaticità ricca di frutti passiti, fico, albicocca e da un finale piacevolmente amarognolo che ricorda il miele di castagno.

**Abbinamenti:** ottimo anche come vino da meditazione, si accosta bene a dolci secchi oppure si esalta nell'abbinamento in contrasto con prosciutto e fichi e formaggi stagionati erborinati.

**Temperatura di servizio:** 12 - 14 °C