



Verduzzo

Rebsorte: 100% Verduzzo Friulano

Appellation: Julisch Venetien

Bezeichnung: IGT

Bodenart: Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

Lesezeitraum: Mitte Oktober

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden je nach Jahreszeit so lange wie möglich am Rebstock natürlich getrocknet, entrappt, zerkleinert und drei Tage mazeriert, um die Gärung mit den in den Trauben natürlich vorkommenden Hefen zu fördern. Anschließend werden die Trauben sanft gepresst und die Gärung in temperaturkontrollierten Stahltanks fortgesetzt.

Reifung:

Die Reifung und Lagerung in Barriques dauert je nach Abfüllzeitraum etwa 8–10 Monate. Der abgefüllte Wein reift mindestens einen Monat in klimatisierten Kellern.

Sensorische Hinweise:

Farbe: Bernsteinfarben, weckt er warme und opulente Empfindungen.

Nase: Der Duft ist komplex, ausgesprochen süß und würzig. Die Kopfnote von Nelken, Vanille und Zimt sind markant und harmonisieren harmonisch mit einem typischen Unterton von süßen Trockenfrüchten, Mandeln, weißen Blüten, Akazie und Limette.

Geschmack: Am Gaumen wird die trockene Süße des Verduzzo, die auf die natürlichen Tannine der Rebsorte zurückzuführen ist, durch ein reiches Aroma von Trockenfrüchten, Feigen und Aprikosen sowie einen angenehm bitteren Abgang, der an Kastanienhonig erinnert, abgerundet.

Empfehlungen: Auch hervorragend als Meditationswein geeignet, passt er gut zu trockenen Desserts oder wird durch kontrastierende Kombinationen mit Prosciutto, Feigen und gereiftem Blauschimmelkäse aufgewertet.

Serviertemperatur: 12-14 °C