

G

VERDUZZO

# I dolci



## VERDUZZO

*IGT Venezia Giulia*



Da uve selezionate di vitigno autoctono Verduzzo Friulano, provenienti da vigneti di 35 anni localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine) Italia.

**Gradazione alcolica:** 13,00

**Terreno:** argilloso-marnoso.

**Vigneti:** collocati in collina, versante est-ovest.

**Sistema di allevamento:** guyot e doppio capovolto.

**Vendemmia:** solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve, e dopo un leggero appassimento e una scrupolosa selezione.

**Vinificazione:** macerazione con controllo delle temperature; spremitura soffice delle bucce in pressa a polmone; mantenimento sui lieviti per 6 mesi in vasche inox con bâtonnage quindicennali.

Dal bel colore giallo dorato carico, il Verduzzo ha un profumo intenso.

Si percepiscono la mela renetta, il mallo di noce e i fiori di acacia. Asciutto, giustamente tannico, morbido al palato.

Ideale con crostate, strudel, pasticceria secca, con parmigiano reggiano con il miele.

Andrebbe servito fra i 12° e i 14° C in calici di media ampiezza.