

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: manuale 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.