

G

VERDUZZO

I dolci



VERDUZZO

IGT Venezia Giulia



Da uve di vitigno autoctono Verduzzo, provenienti localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine) Italia.

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.

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 quindicinnali.

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.