

Verduzzo Friulano

Friuli Colli Orientali DOC

*
VINO BIANCO



Varietà delle uve

100% Verduzzo Friulano.

Terreno

Marnoso-arenaceo.

Vinificazione

Dopo un leggero appassimento in pianta, l'uva viene pigiadiraspata e si effettua una macerazione in pressa a freddo per circa 24 ore. Quando il vino ha un residuo zuccherino di circa l'8%, iniziano dei travasi e la temperatura della massa viene abbassata per mantenere la naturale morbidezza.

Colore

Vino dal colore giallo oro intenso.

Note olfattive e gustative

Al naso ricorda la fioritura dell'acacia e la frutta matura, in bocca è pieno e di gran corpo. Lunghissimo in bocca – poichè la sensazione piacevole rimane per gran tempo dopo la deglutizione, equilibrato – dolce ma non stucchevole.

Abbinamenti

È un vino molto apprezzato con i formaggi stagionati, si sposa bene anche con il patè di fegato e tutta la pasticceria secca.

Vendemmia

Manuale

Temperatura di servizio

10 – 12 °C