

Verduzzo Friulano

Friuli Colli Orientali DOC

*
WEISSWEIN



Rebsorten

100% Verduzzo Friulano.

Boden

Mergel-Sandstein.

Weinbereitung

Nach einer leichten Antrocknung an der Pflanze wird die Traube abgebeert, gepresst und es wird für etwa 24 Stunden eine Kaltmazeration ausgeführt. Wenn der Wein einen Restzucker von etwa 8% hat, beginnen die Umfüllungen und die Temperatur der Masse wird reduziert, um die natürliche Weichheit zu erhalten.

Farbe

Wein von intensiv goldgelber Farbe.

Bouquet und Geschmack

In der Nase erinnert er an die Akazienblüte und reife Früchte, im Mund ist er rund und vollmundig. Sehr lang im Mund – da nach dem Schlucken über lange Zeit ein angenehmes Gefühl bleibt, ausgewogen, süß, aber nicht langweilig.

Servierempfehlungen

Er ist ein Wein, der zusammen mit reifem Käse sehr geschätzt wird. Er passt auch gut zu Leberpastete und alle trockenen Gebäcksorten.

Traubenlese

Von Hand

Serviertemperatur

10 – 12 °C