

VERDUZZO FRIULANO

è un vino bianco di rara eleganza, in genere fruttato, può essere dolce oppure secco

COLORE

Giallo paglierino con sfumature verdognole

PROFUMO

Al naso si presenta pieno, intenso, con note fruttate

GUSTO

Il suo sapore unico ed inconfondibile si esprime con una dolcezza lieve, mai stucchevole, di ottimo equilibrio e sottofondo aromatico

SERVIZIO

Servire a 8-10° C in bicchieri di media ampiezza



ABBINAMENTI

Si può abbinare a paté e formaggi stagionati o erborinati, o classicamente con la pasticceria secca

VITIGNI

Verduzzo in purezza

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nel cuore delle Grave, su terreno pianeggiante di natura ghiaiosa

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 18-20° C in recipienti di acciaio inox, interrotta e non svolta totalmente. Il vino viene quindi affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA
12 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO
8 g/L

ACIDITÀ TOTALE
5,5 g/L