



## **VERDUZZO FRIULANO**

### **Doc Friuli Colli Orientali**

**Tipo di vino :** Bianco Dolce

**Varietà delle uve:** Verduzzo friulano in purezza

**Sistema di allevamento:** Capuccina e guyot

**Vendemmia:** manuale verso l'ultima decade di settembre

**Vinificazione :** Dopo un leggero appassimento in pianta, l'uva viene pigia-diraspata e si effettua una macerazione in pressa a freddo per circa 24 h. Il mosto va in fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata di max 15-17°C.

Quando il vino ha un residuo zuccherino pari all'8% circa, iniziano dei travasi e la temperatura della massa viene abbassata per mantenere la naturale morbidezza.

**Acidità:** 5,5 g/l

**Alcool:** 12,0 % vol

**Colore:** vino dal colore giallo oro intenso.

**Note olfattive e gustative:** Al naso ricorda la fioritura dell'acacia, la frutta matura, susine e albicocche; di gusto pieno e di gran corpo, lunghissimo in bocca – poiché la sensazione piacevole rimane per gran tempo dopo la deglutizione, equilibrato, dolce ma non stucchevole.

**Temperatura di servizio:** Servire preferibilmente a 10-12 °C.

**Abbinamenti:** È un vino molto apprezzato con i formaggi stagionati tipo il Grana Padano e il Montasio stagionato, perfetto con la pasticceria secca e la Gubana.