

VERDUZZO

FRIZZANTE – I.G.T. VENETO ORIENTALE

Zona di produzione:

Friuli Venezia Giulia

Varietà:

100% Verduzzo friulano

Vendemmia:

Raccolta a mano tra la prima e terza decade di Settembre

Alcool svolto:

11,50% vol

Vinificazione:

Il Verduzzo è un vino bianco frizzante. La fase di macerazione dell'uva dura 24 ore, con l'obiettivo di estrarre la parte tannica e il colore della buccia. La fermentazione, invece, avviene a temperatura controllata e con lieviti selezionati. Le procedure di stoccaggio sono organizzate in vasche d'acciaio a temperatura controllata..

Colore:

Giallo oro.

Bouquet:

Profumo intenso e ricco, emergono sentori di albicocca, mela verde e miele d'acacia.

Gusto:

In bocca è molto morbido, ha un gusto pieno ed amabile, è estremamente piacevole con la sua caratteristica nota tannica, vino molto persistente.

Abbinamenti:

È ottimo con dessert a base di creme, dessert leggeri alla frutta e pasticceria secca.

Temperatura di servizio:

10-12° C.