

Verduzzo

Sapore amabile, caldo, con sapore di miele. Ottimo con dolci e dessert.
Agreeable, warm with a taste of honey. Ideal with pastries and desserts.



Vitigno: Verduzzo

Denominazione: I.G.T. Venezia Giulia

Varietà d'uva: Verduzzo

Allevamento: Sylvot, Guyot

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia: seconda, terza decade di settembre

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare in pressa per circa 12 ore per attingere aroma, colore e struttura dalle bucce. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo oro.

Profumo: ampio, fresco, avvolgente. Ricorda i fiori d'acacia, il miele e la frutta secca tostata.

Gusto: ricco, pieno, persistente amabile. All'attacco presenta una leggera tannicità, dove viene amalgamata da sensazioni fruttate di albicocca sciropata, pesca e miele, dove sfumano in note floreali.

Abbinamenti: particolarmente indicato per dolci e i dessert in genere.

Servire a: 12-14° C

Varietal: Verduzzo

Appellation: I.G.T. Venezia Giulia

Grape variety: Verduzzo

Training system: Sylvot, Guyot

Pest management: integrated pest control with controlled environmental impact

Harvest time: second and third week of September

Vinification: the grapes are gently destemmed and left to macerate in the press for about 12 hours to extract aroma, colour and structure from the skins. Then it is softly pressed and the must extracted is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: at the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel containers for 3 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: golden yellow.

Aroma: generous, fresh, embracing. Reminiscent of acacia flowers, honey and toasted dried fruit.

Taste: rich, full, long-lasting and lovable. On the onset it has a slight tannicity, where it is blended with fruity hints of syrupy apricot, peach and honey, fading into floral notes.

Pairings: particularly suitable for cakes and desserts in general.

Serving temperature: 12-14° C