



VERDUZZO

Zona di Produzione:

Ippolis e Cividale del Friuli

Varietà delle uve:

Verduzzo

Sistema di Allevamento:

Monocapovolto e guyot francese con sesto d'impianto di 4.500 viti per ettaro

Epoca di Vendemmia:

Ultima settimana di settembre

Vinificazione:

Le uve, lasciate appassire naturalmente sulla pianta, vengono raccolte tardivamente. Il mosto così ottenuto, viene pressato e prosegue la fermentazione in piccole barrique da 225 litri di diverso passaggio. Al raggiungimento della gradazione alcolica voluta, il vino riposerà nelle barrique per oltre un anno, maturandosi ed acquisendo in parte gli aromi del legno. Nel mese di febbraio verrà imbottigliato, ma sarà posto al giudizio del consumatore solo dopo un ultimo affinamento in bottiglia.

Colore:

Giallo dorato intenso, trasparente e brillante.

Note olfattive e gustative:

Profumo vinoso, caratteristico, alcolico con delicate note mielate e vanigliate dovute alla maturazione in barrique. Al palato si presenta dolce, corposo e robusto con sfumatura leggermente tannica tipica del vitigno, supportato e racchiuso da una amalgama di sapori e gusti misti alla barrique.

Temperatura di servizio:

10 - 12 °C

Abbinamenti:

Dolci secchi, torta di mandorle, dolci cremosi con base di mascarpone. Sublime anche con prosciutto e fichi, foie gras, gnocchi di zucca.

La Tunella



50 cl