



VENETO

Indicazione Geografica Tipica

VERDUZZO

Vino Frizzante

Uve: 100% Verduzzo Friuliano

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: breve macerazione pre-fermentativa a freddo dell'uva, alla quale seguono una prima parte della fermentazione sulle bucce, pressatura soffice e una seconda parte della fermentazione del mosto, il tutto a temperatura controllata.

L'affinamento sur lies avviene in vasche d'acciaio.

Terminata la necessaria maturazione, il vino viene avviato alla presa di spuma in autoclave, secondo il metodo Charmat. Raggiunta la pressione desiderata, il vino viene filtrato ed imbottigliato.

Residuo zuccherino: 40 gr/L

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Caratteristiche organolettiche: caratterizzato da un colore giallo paglierino carico, con riflessi dorati. Profumo inconfondibile di fiori d'acacia, con note di miele selvatico. Sapore amabile, con ricordi di mandorla e caramella d'orzo.

Abbinamenti: ottimo come accompagnamento a pasticceria secca. Da provare l'abbinamento a formaggi erborinati ed insaccati con fegato.

Temperatura di servizio: 6-8°C