



## 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