

VERDUZZO FRIULANO



Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"

TIPO DI TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca", caratteristica delle colline del Friuli Orientale.

VARIETÀ DELLE UVE

Verduzzo Friulano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese con densità di impianto di 4.500 viti per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve, lasciate appassire naturalmente sulla pianta per concentrare zuccheri ed aromi, vengono raccolte tardivamente, diraspate e sofficientemente rullate. Il mosto così ottenuto, dopo aver macerato per qualche giorno a contatto con le bucce (a temperatura bassa e costantemente controllata) viene pressato e prosegue la fermentazione in piccole barrique da 225 litri di diverso passaggio. Al raggiungimento della gradazione alcolica voluta e del giusto tenore di zuccheri residui, la fermentazione viene bloccata con l'ausilio mirato del freddo. Separato in un primo momento dai residui del processo di fermentazione, 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 giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

COMMERCIALIZZAZIONE

A circa un anno e mezzo dalla vendemmia.

VALORI INDICATIVI

Acidità totale 6,0 gr/L; alcol svolto 13,00%, zuccheri residui 130 gr/L.

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.