

Friuli Venezia Giulia | La Sclusa

Verduzzo

Friuli Colli Orientali Doc



Proprietà	Famiglia Zorzettig
Inizio attività	1995
Vitivinicoltura	Sqnpì
Ettari	50
BTG prodotte	200.000



VERDUZZO

Vino bianco

Codice 69291

Annata 2021

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Colli Orientali del Friuli

Vitigni Verduzzo Friulano

Sostenibilità SQNPI

Vitigni Verduzzo Friulano 100%

Vinificazione Le uve dopo esser lasciate appassire in modo naturale sulla pianta per concentrare zuccheri ed aromi, vengono diraspate ed il pigiato segue una criomacerazione per 8-10 ore ad una temperatura di 6-8°C. Il pigiato ottenuto, viene sofficemente pressato ed inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox e la sosta sulle fecce è di almeno 5 mesi. Dopo l'affinamento sui lieviti, il vino viene imbottigliato.

Abbinamento Il Verduzzo Friulano si abbina a paté e formaggi stagionati o erborinati, o classicamente con la pasticceria secca.

Vista Colore giallo paglierino

Olfatto All'olfatto ricorda il miele e la frutta secca quali mandorla, fico, albicocca che si amalgano a sentori più fruttati come la pera e mela.

Gusto Ha un gusto morbido dove acidità e dolcezza sono ben amalgamate e la persistenza è buona infatti richiama i sapori di frutta secca, uva e miele.

Sistema di allevamento Guyot

Epoca di vendemmia Fine settembre

Tipologia lieviti Selezionati

Residuo zuccherino 79 g/l

Grado alcolico 13,00 % vol

Temperatura di servizio 8°-10°