Friuli Venezia Giulia | Sara&Sara

Verduzzo

Igp Venezia Giulia

Proprietà	Famiglia Sara
Inizio attività	1953
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	10
BTG prodotte	25.000



VERDUZZO

Vino bianco, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 17804

Annata 2023
Tipologia Vino dolce
Colore Bianco
Territorio Colli Orientali del Friuli
Vitigni Verduzzo Friulano

Formato
Litraggio , 0,50 L
Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico
Vitigni Verduzzo friulano 100%
Vinificazione Dopo un appassimento in pianta per 30/40 giorni si ha una pressatura soffi ce delle uve intere e una successiva decantazione staticaa 8°Cper 24 ore. Dopo la separazione dal deposito, inizia la fermentazione a temperatura naturale con lieviti naturali.
Suolo Marnoso-calcareo
Biologico Sì
Abbinamento Tipico vino da dessert che si accompagna bene a pasticceria secca. Se invecchiato risulta interessante anche abbinato a formaggi apasta dura e di lunga stagionatura.
Affinamento 10 mesi in tonneaux. Poi in bottiglia per 4 mesi prima della vendita. Nelle annate con condizioni metereologiche favorevoli unapercentuale del vino prodotto deriva da uve botritizzate.
Vendemmia Manuale in cassette
Tipologia lieviti Indigeni
Temperatura di servizio 8°-10°
Altre informazioni La fermentazione spontanea e l'assenza di chiarifiche danno al vino la massima espressione del territorio, mentre l'assenza di filtrazioni ne garantisce il massimo rispetto ed integrità.

Altre informazioni In prenotazione