

VINI MILLESIMATI

VERDUZZO FRIULANO



Denominazione Verduzzo Friulano DOC Friuli Aquileia.

Uve Verduzzo Friulano.

Vigneti Situati nei possedimenti di Cortona di Fiumicello dove un tempo scorreva il torrente Torre, su terreni di natura ghiaiosa/sabbiosa.

Vendemmia Nella prima metà di ottobre, dopo un appassimento in pianta.

Vinificazione e Maturazione Criomacerazione seguita da fermentazione e affinamento in barriques di rovere francese e di acacia per 8 mesi.

Resa 50 quintali/ettaro.

Produzione 5.000 bottiglie.

Durata Il suo apice qualitativo è dai 3 agli 8 anni dal suo imbottigliamento, si conserva bene nel tempo.

Note Organolettiche Vino appassito di colore giallo dorato. L'olfatto è intenso e caldo, con eleganti sentori di miele, fiori di gelsomino ed albicocca disidratata. In bocca è corposo, lungo e riprende tutti i sapori mielosi riscontrati al naso con grande equilibrio.

Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	14,5 %
Zuccheri Residui	90,0 g/l
Acidità Totale	5,0 g/l
Estratto Secco Netto	24,0 g/l

