

VERDUZZO FRIULANO

D.O.C. - Friuli Colli Orientali - annata 2015

Vignaioli **Iacuzzi Sandro e Andrea** s.s.

Viale Kennedy, 35/a - 33040 Torreano - Udine - Italy

Tel. +39 0432 715147 - Mobile 368 3955835

Email: jacuss@jacuss.it Web: <http://www.jacuss.it>



Varietà: Verduzzo Friulano 100%

Collocazione dei vigneti: Comune di Torreano

Forme di allevamento: Guyot, 4.500-5.000 ceppi/ha, vigneti piantati dal 1972 al 1987

Resa: 55 qli/ha

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve che vengono posizionate ad un strato in cassetta e poste in fruttai per un appassimento naturale che si protrae fino a dicembre inoltrato, dalla pressatura soffice delle uve intere si ottiene una resa molto bassa di mosto, avvio alla fermentazione che è lentissima e dura diversi mesi.

Invecchiamento e affinamento: Il verduzzo viene lasciato in vasca per tre anni e poi si procede all'imbottigliamento. Dopo sei mesi di affinamento in bottiglia viene commercializzato

Caratteristiche: Colore giallo dorato con riflessi ambrati, profumo intenso che ricorda i fiori di campo ed un aroma di mandorla. Con delicate note mielate si presenta dolce al palato, ma anche corposo e robusto con sfumatura leggermente tannica tipica del vitigno, supportato da un' amalgama di sapori e gusti molto intensi.

Gradazione Alcolica: 12,5 %Vol

Acidità: 6,20 g/l

Tipo di bottiglia: Bordolese bianca da lt. 0,50

Accostamenti gastronomici: Ottimo vino da pasticceria secca o abbinato al dolce tipico delle Nostre valli, la "Gubana". Dolci secchi e torta di mandorle. Sublime anche con prosciutto e fichi, foie gras, gnocchi di zucca. Risulta interessante anche abbinato a formaggi piccanti e di lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 10° - 12°C.