



Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali

Terreno: Marnoso-arenaceo



Sistema di Allevamento: Guyot

Densità : 4500 piante/ha

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Macerazione ad una temperatura max di 25°C. In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Fermentazione e affinamento in botti di acciaio inox.



Colore: Vino dal colore rosso violaceo, brillante, vivace.

Note olfattive e gustative : Al naso è molto intenso e leggermente erbaceo, in bocca è corposo e morbido.



Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 18 °C.

Abbinamenti : Si sposa perfettamente con tutte le carni rosse e con formaggi di media-stagionatura.

Variety of grapes:

100% Verduzzo from Friuli

Land:

Marly-arenaceous

Cultivation system:

Guyot

Density:

4500 plants/ha

Harvest:

Manual

Vinification:

After a slight drying in the plant, the grapes are crushed and de-stemmed and macerated in cold press for about 24 hours. When the wine has a sugar content of about 8%, the decanting starts and the volume temperature is lowered to maintain its natural softness.

Color:

Wine with an intense golden yellow color.

Olfactory and gustatory notes:

Its scent recalls the blooming of acacia and ripe fruit, it is full for both the body and the mouth. Very long in the mouth - because the pleasant sensation remains for a long time after swallowing. It is balanced and sweet but not cloying.

Serving temperature:

Serve preferably at 10-12 °C

Serving suggestions:

It is a very appreciated wine with aged cheeses, it goes well with liver paté and all dry pastries.



Rebsorte:

100 % Verduzzo friulano

Bodenart:

Mergelig -sandig

Anbausystem:

Guyot

Density:

4500 Pflanzen/ha

Lese:

Manuell

Vinifikation:

Nach einer leichten Antrocknung an der Pflanze wird die Traube abgebeert, gepresst und es wird für etwa 24 Stunden eine Kaltmazeration ausgeführt. Wenn der Wein einen Restzucker von etwa 8% hat, beginnen die Umfüllungen und die Temperatur der Masse wird reduziert, um die natürliche Weichheit zu erhalten.

Farbe:

Wein von intensiv goldgelber Farbe

Geruchs- und Geschmacksnoten:

In der Nase erinnert er an die Akazienblüte und reife Früchte, im Mund ist er rund und vollmundig. Sehr lang im Mund – da nach dem Schlucken über lange Zeit ein angenehmes Gefühl bleibt, ausgewogen, süß, aber nicht langweilig.

Serviertemperatur:

Vorzugsweise bei 10-12 °C servieren.

Serviervorschläge:

Er ist ein Wein, der zusammen mit reifem Käse sehr geschätzt wird. Er passt auch gut zu Leberpastete und alle trockenen Gebäcksorten.

