



VIE D'ALT

VERDUZZO FRIULANO DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata



Terreno: Marnoso-arenaceo

Varietà delle Uve: 100 % Verduzzo friulano

Densità: 4500 piante/ha



Sistema di Allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Dopo un leggero appassimento in pianta, l'uva viene pigia-diraspata e si effettua una macerazione in pressa a freddo per circa 24 h. Quando il vino ha un residuo zuccherino pari all'8% circa, iniziano dei travasi e la temperatura della massa viene abbassata per mantenere la naturale morbidezza.



Colore: Vino dal colore giallo oro intenso.

Note olfattive e gustative : Al naso ricorda la fioritura dell'acacia e la frutta matura, in bocca è pieno e di gran corpo. Lunghissimo in bocca – poiché la sensazione piacevole rimane per gran tempo dopo la deglutizione, equilibrato, dolce ma non stucchevole.



Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 10-12 °C.

Abbinamenti : È un vino molto apprezzato con i formaggi stagionati, si sposa bene anche con il patè di fegato e tutta la pasticceria secca.



VIE D'ALT

VERDUZZO FRIULANO DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata

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.

