

VERDUZZO

Denominazione: IGP VENEZIA GIULIA

Vitigni: 100 % Verduzzo

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: argilloso

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: raccolta tardiva rigorosamente manuale

pigiatura leggera, poi soffice pressatura con tradizionale torchio idraulico.

Descrizione: Colore giallo dorato cristallino. Profumo intenso, floreale, con ricordi di miele e fiori d'acacia. Al palato dolce, ma non stucchevole fresco ed equilibrato.

Abbinamento: Vino da meditazione. Ottimo con dolci secchi e con formaggi erborinati

Temperatura di servizio: 10 °C

Capacità di bottiglia: 750 ml