

Verdàc

TECNICA DI VINIFICAZIONE,

Le uve, coltivate sulle colline friulane, vengono fatte appassire a temperatura ed umidità controllate per circa un mese. Alla diraspatura segue una breve fermentazione sulle bucce proseguendo poi in barriques, ove l'affinamento dura ancora un anno.

VINO

Colore giallo dorato intenso; al naso, complesso e persistente, ricorda il miele di zagara, l'albicocca e confettura di fichi. In bocca è dolce, ben equilibrato, fresco e balsamico.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: sui dessert a base di mandorle, noci, uvetta; focacce, biscotti secchi. Si esalta con i formaggi di capra freschi o mediamente maturi come il Montasio friulano e di vacca erborinati come il Gorgonzola.

Cucina friulana: gubana con salsa allo zabaione.

DA UVE

Verduzzo Dorato e
"Uva del Friuli"

CLASSIFICAZIONE

Bianco IGT Venezia Giulia

COMUNI DI PRODUZIONE

Corno di R.

RESA UVA

La rigida cernita delle uve non fa superare mediamente i 50 quintali per ettaro; durante l'appassimento le uve subiscono un calo del 15-20%.

FORME DI ALLEVAMENTO

Cappuccina e Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO

Mediamente 4.000 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Da metà Ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol. circa



Temperatura di servizio: 12-14°C

