

VERDUZZO I.G.T. VENEZIA GIULIA

- Vitigno:** Verduzzo, vitigno autoctono friulano
- Caratteristiche:** il Verduzzo è uno dei più antichi vini da dessert del Friuli; coltivato in collina dà un vino ricco e molto corposo
- Lavorazione:** la vendemmia avviene a fine ottobre, per dar modo all'uva di appassire sulla pianta. La pigiatura è piuttosto energica per estrarre il mosto dagli acini appassiti. La fermentazione e l'affinamento avvengono in barriques di rovere francese parte nuove parte di secondo passaggio
- Durata:** 6/8 anni
- Colore:** giallo oro carico
- Profumo:** pieno, intenso, di miele d'acacia e pesca
- Sapore:** caldo e avvolgente, molto corposo, con sentori di frutti gialli (pesca, albicocca) e note vanigliate
- Abbinamenti:** da provare in abbinamento coi formaggi, in particolare quelli verdi o molto stagionati, oppure dolci secchi di mandorle o nocciole



VIGNAIOLI IN FRIULI · ITALIA