



TERRITORIO

Vitigno: 100% Verduzzo friulano
Zona di produzione: Vigna dei Campi (Zenson di Piave-TV)
Tipologia di suolo: Medio impasto
Forma di allevamento: Sylvoz
Densità di impianto: 2500 ceppi x ha (vecchio impianto 1970)
Periodo di vendemmia: Dalla seconda metà Settembre

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia eseguita manualmente fa seguito la pressatura soffice e la decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 18-20°C con lieviti selezionati, il vino così ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3 mesi.
Affinamento: Dopo averlo reso limpido, viene messo in bottiglia e lasciato riposare per 4/6 settimane.

DEGUSTAZIONE

Ottenuto da uve di Verduzzo friulano, sapientemente vinificate danno una varietà molto ampia di vini che spaziano dal secco al dolce, si tratta sempre di vini con gradazione alcolica importante. Il vino che si ottiene è di colore giallo oro carico, con una sua giusta amabilità e dal caratteristico aroma fruttato e delicatamente profumato con ricordi di fiori di acacia e sapori di miele. Al palato ha buon corpo, è armonioso, con freschezza equilibrata. Il gusto è fruttato, moderatamente tannico e tipicamente amabile. E' un bianco ideale per accompagnare dessert e formaggi erborinati o con quelli molto stagionati. Si consiglia di servirlo fresco non freddo, alla temperatura di 10-12°C.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

Formati disponibili: Classic 0,75 L

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 12,50-13,50 % vol
Zuccheri: 20,00-25,00 g/l
Acidità totale: 5,50 – 6,00 g/l



0,75 L