

# VERDUZZO

I.G.T. Venezia Giulia

Temp. servizio: 10/12°C

Tipi di chiusure: tappo tradizionale

Capacità: 750 ml

Uvaggio: 100% uve Verduzzo

Origine vitigno: Friuli

Residuo zuccherino: 70 g/l

**Note degustative:** Di colore giallo dorato. Al gusto si presenta morbido, dolce, lievemente tannico con un buon equilibrio tra acidità e dolcezza. Al naso presenta profumi intensi e fruttati.

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 22°C. Criomacerazione a 5/6°C. Pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C. Decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 15°C per 20 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio

**Abbinamenti consigliati:** Eccellente come vino da fine pasto, ottimo per accompagnare biscotti secchi o frutta sciropata.

**Varietal:** 100% Verduzzo

**Grape origin:** Friuli

**Bottle types:** 750 ml

**Serving temperature:** 10/12°C

**Clousure:** Traditional cork

**Sugar residue:** 70 g/l

**Traubenmischung:** 100% Verduzzo-Trauben

**Weinrebe:** Friaul

**Fassungsvermögen:** 750 ml

**Serviertemperatur:** 10/12°C

**Verschlussarten:** Traditioneller Korken

**Restzucker:** 70 g/l

## Tasting Notes:

This wine has a golden colour. On the palate it has a soft, sweet, slightly tannic flavour which is perfectly balanced between acidity and sweetness. Intense fruit aroma.

## Vinification:

Grapes harvested at a temperature of 22°C are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery. Cryomaceration occurs at 5/6°C. Soft pressing. Cooling of the must at 15°C. One night decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 15°C for 20 days. Racking and refinement in stainless steel tanks.

## Food pairing suggestions:

It is an excellent wine to finish a meal, perfect for accompanying biscuits or preserved fruit.

## Duft-Und Geschmacksnoten:

Goldgelbe Farbe. Zeigt sich beim Probieren weich, süß, mit leichtem Tanningehalt und gutem Ausgleich zwischen Säure und Süße. Der Nase schenkt er intensive und fruchtige Noten.

## Vinifizierung:

Entkernung und Kelterung erfolgen sofort bei der Ankunft der Trauben in der Kellerei. Sie werden bei einer Temperatur von 22°C gesammelt. Kryomazeration bei 5/6°C. Weiche Pressung. Kühlung des Mosts bei 15°C. Dekantieren für eine Nacht. Abfüllung des gereinigten Mosts mit Zugabe der ausgewählten Hefesorten. Gärung 20 Tage lang bei 15°C. Abfüllung und Verfeinerung in Stahlwanne.

## Empfohlene Speisen:

Eignet sich hervorragend als Dessertwein. Passt bestens zu trockenen Plätzchen oder Obstkonserven.



i feudi di Romanus



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07  
Campaign financed by EU Regulation n. 1234/07