



**Verduzzo
Delle Venezie I.G.T.**

Provenienza: da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

Maturazione: fine settembre

Allevamento: cordone speronato

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: ricco di scheletro, sciolto, calcareo.

Vinificazione: dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 36-48 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma ed un colore giallo oro. Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18 °C. per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare per circa sei mesi in vasche di acciaio prima della vendita. La presa di spuma (o seconda fermentazione) avviene a bassa temperatura in autoclave.

Grado: 11,60 – 12,20 % vol.

Descrizione: vino giallo dorato carico, dal profumo ampio e fruttato, dolce e vellutato.

Abbinamenti: pasticcini, strudel, gubana... dicono che è un'ottima alternativa al tè delle cinque. Servire a 10-12°C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.