

VENEZIA GIULIA IGP VERDUZZO

Denominazione: Venezia Giulia Igp

Varietà: Verduzzo 100%

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 1980

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 80 Ql/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Fine ottobre, raccolta manuale

Vinificazione: trasporto celere in cantina delle uve sovrature vendemmiate manualmente. Macerazione di dodici ore a 10°C. Pressatura soffice e successive fasi di illimpidimento. Fermentazione con lieviti indigeni e maturazione di 6 mesi in botti di rovere, affinamento in bottiglia per circa sessanta giorni.

Aspetti organolettici: vino dolce dal colore giallo oro, con sensazioni olfattive ricche di aromi complessi di albicocca, pesca, cera d'api e crema pasticcera.

Ha fortissima personalità, è leggermente tannico e di corpo robusto, tutti elementi fusi in un amalgama perfetta che non lo rendono mai stucchevole.

Abbinamenti gastronomici: tradizionalmente si sposa con dolci secchi, con quelli a pasta morbida e con le crostate. Adatto anche con formaggi stagionati, prosciutto e fichi, oppure sorseggiato come vino da meditazione.

Temperatura Di Servizio: 8-10 °C.

