

VERDUZZO FRIULANO IGT VENETO

LE UVE:

il Verduzzo friulano è un vitigno autoctono.
Coltivato nella nostra azienda.

Tecnica di produzione:

le uve raccolte a piena maturazione e subito portate in cantina per la pigiatura.
Segue una macerazione a freddo per otto ore per dare al vino un bel colore dorato.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo dorato brillante.
Profumo: netto il profumo di fiori d'acacia e di miele.
Sapore: seducente per la nota amabile, per il finale asciutto e fresco e per la spiccata persistenza.

Grado alcolico: 12,5% vol

Abbinamenti gastronomici:

Ideale per accompagnare piccola pasticceria secca, crostate e corroborante per ritrovare il buonumore.

Servire a 12°C

Formato disponibile in bordolese:

cartoni da 12 bottiglie
cartoni da 6 bottiglie

