

VERDUZZO

UVE

Grape - Trauben

Verduzzo

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
E noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, September

VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata e successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per diversi mesi. Seguirà poi l'imbottigliamento.

WINEMAKING:

The grapes are destemmed and gently crushed then the must is clarified through static debourbage. Fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature. Once fermentation is complete the wine remains on the lees for several months, and is then bottled.

WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden erst entrappt und dann sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird durch Dekantieren geklärt und gärt anschließend bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Am Ende des Gärprozesses wird der Wein für mehrere Monate auf dem Hefesatz gelagert. Danach folgt die Abfüllung.

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore giallo dorato. Al gusto si presenta asciutto, morbido, lievemente tannico. Al naso presenta profumi caratteristici, intensi e fruttati.

DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

IGT Venezia Giulia

ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

1990

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

5 anni - 5 years - 5 Jahren

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

10/12 C°

TASTING NOTES:

Golden yellow in color. In the mouth it is dry and velvety with slight tannins. On the nose it displays characteristic aromas that are nicely concentrated and fruity.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Goldgelbe Farbe. Trocken, weich und leicht tanninbetont im Geschmack. In der Nase präsentiert er charakteristische, intensive und fruchtige Düfte.

ABBINAMENTO:

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

FOOD PAIRING:

Excellent to finish off a meal and complement biscuits cookies or fruit in syrup.

EMPFOLHENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Hervorragender Wein zum Abschluss einer Mahlzeit. Ausgezeichnet zu trockenem Gebäck oder Obst in Sirup.

