

Verdac Glaciat

TECNICA DI VINIFICAZIONE,

Le uve vengono raccolte in cassette da passitura e portate in fruttaia ove si procede con la surmaturazione bottrizzata. In seguito le stesse vengono gelate per tre giorni a -18°C, e successivamente pressate con torchio manuale, ottenendo un succo zuccherino di notevole viscosità.

Il mosto durante la fermentazione, viene cullato in vecchie barriques, nelle quali, poi, il vino matura per oltre tre anni.

VINO

Colore oro antico di grande saturazione, dai riflessi di ambra pregiata.

I profumi che salgono al calice, di rara intensità, ricordano il miele di castagno, fichi disidratati, uva sultanina e vaniglia. Il sorso è straordinariamente dolce, ma egregiamente bilanciato tra tannicità e morbidezza.

Chiude con un'armonica intensità di note fruttate e speziate che sembra non vogliono terminare mai.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: ideale con il foie gras, patè di fegato, gorgonzola e taleggio.

DA UVE

Verduzzo di Ramandolo

CLASSIFICAZIONE

Verduzzo Friulano IGT Venezia
Giulia

COMUNI DI PRODUZIONE

Nimis

FORME DI ALLEVAMENTO

Guyot unilaterale

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Fine Ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol. circa



Temperatura
di servizio:
12-14°C



EUGENIO
COLLAVINI