



Az. Agr. LA SCLUSA s.s. di Zorzettig Gino & Figli
via Strada di S. Anna, 7/2 • Località SPESSA
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
Tel. 0432.716259 Fax 0432.716707
C.F., Reg. Imp. e P. IVA 02255250306 R.E.A. UD 246811

VERDUZZO FRIULANO

BIANCO DOLCE VENDEMMIA 2015

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo oro, più carico se invecchiato. Profumo ampio e fresco che ricorda la mela, la pesca, l'albicocca, la vaniglia. Sapore amabile leggermente tannico.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo vino da dessert, ma anche da aperitivo e da rinfreschi con stuzzichini dolci.
Servire fresco ma non freddo.

DATI ANALITICI (certificato CCIAA):

Alcol svolto effettivo: 12.9% vol
Acidità totale: 4.8 g/l
Zuccheri riduttori 83.0 g/l

NOTIZIE VITIVINICOLE

VITIGNO: Verduzzo Friulano (autoctono friulano)

SUPERFICIE: 0.9 ha in collina (terreno di argilla e marna)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Doppio capovolto o capuccina friulana con densità di 3800 ceppi/ettaro.

DATA DELLA VENDEMMIA: 21/09/2015 (manuale)

VINIFICAZIONE: Il segreto nostro per rendere estremamente caratteristico questo vino è la criomacerazione. Questa tecnica, usata negli ultimi anni, non è altro che un piccolo periodo (2-3 giorni) di macerazione delle uve a 7-8 gradi centigradi in modo che il mosto, senza fermentare, estragga dalla buccia tutte quelle sostanze tipiche varietali utili per dare una certa complessità al vino. Il resto della vinificazione avviene in modo normale con la decantazione dopo la spremitura e la fermentazione a temperatura controllata. Alla fine dell'inverno i primi travasi e subito dopo l'imbottigliamento.

