



0.50L

Verduzzo Friulano



Denominazione
Friuli Aquileia DOC



Uve
Verduzzo Friulano



Vigneti
Situati nei possedimenti di Cortona dove un tempo scorreva il torrente Torre, su terreni di natura ghiaiosa/sabbiosa



Vendemmia
Nella prima metà di ottobre, dopo un appassimento in pianta



Vinificazione e Maturazione
Criomacerazione seguita da fermentazione e affinamento in barriques di rovere francese e di acacia per 8 mesi



Resa
50 quintali/ettaro



Produzione
5.000 bottiglie



Durata
Il suo apice qualitativo è dai 3 agli 8 anni dal suo imbottigliamento, si conserva bene nel tempo



Note Organolettiche
Vino appassito di colore giallo dorato. L'olfatto è intenso e caldo, con eleganti sentori di miele, fiori di gelsomino ed albicocca disidratata. In bocca è corposo, lungo e riprende tutti i sapori mielosi riscontrati al naso con grande equilibrio



Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	15,0 %
Zuccheri Residui	90,0 g/l
Acidità Totale	5,0 g/l
Estratto Secco Netto	24,0 g/l

SOCIETÀ AGRICOLA



VALPANERA