

VERDUZZO

Particolare vino dolce che profuma di fiori di acacia.

Colore, aroma e gusto

Aspetto: il nome del vitigno, Verduzzo, deriva dalle sfumature verdognole che si riflettono nell'altrimenti giallo paglierino.

Aroma: inizialmente foglie di fragole di bosco, in seguito un piacevole aroma di fiori di acacia.

Gusto: dolce e fresco allo stesso tempo, ottimo abbinamento con dolci di frutta.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: ottimo accompagnatore di omelette e crostate con ripieni a base di frutta, strudel di amarene e budini di frutta.

Temperatura di servizio: 12-14 °C.

Potenziale di invecchiamento: al riparo dalla luce fino a 5 anni.

Metodo di produzione

Origine

Zona vinicola di Brda (Collio sloveno)

Superficie dei vigneti: 2 ha

Tipo di vigneto: terrazzato

Allevamento: Guyot monolaterale

Altezza s.l.m.: 120 - 150 m

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 25 anni

Tipo di terreno: marne e arenarie

Clima: submediterraneo, la tiepida aria marina incontra i freddi venti alpini

Uva

Varietà:

100% Verduzzo (varietà autoctona di Brda)

Vendemmia: esclusivamente manuale

Fermentazione

100% in acciaio inox

Maturazione

100% in acciaio inox

Parametri

Annata: 2015

Alcol : 13 % vol

Acido complessivo: 6,66 g/l

pH: 3,49

Residuo zuccherino: 71,2 g/l

