

VINTAGE



AI GALLI



VERDUZZO PASSITO LISON PRAMAGGIORE

Denominazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

UVE: Verduzzo Friulano 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi per ettaro

RESA DELLE UVE: 90 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte manualmente dopo una leggera sovraturazione in pianta durante la prima decade di ottobre, vengono poste in cassette della capienza di 7-8 kg ciascuna. Successivamente sostano fino al momento della pressatura in un locale fresco e aerato, perdendo circa il 30% del loro peso iniziale, con conseguente concentrazione degli zuccheri e di tutti gli aromi varietali. Si procede alla spremitura soffice e alla decantazione statica del mosto. La fermentazione avviene in piccole botti di rovere francese, come anche l'affinamento, per circa dodici mesi. Segue un lungo affinamento in bottiglia sino al momento della messa in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo oro antico con sfumature ambrate. Profumo intenso, tipico dei grandi vini dolci tendente ad aprirsi con progressione. Al palato si manifesta con tutta una gamma di sapori caldi e morbidi spazianti dal miele d'acacia all'albicocca, dalla pera alla pesca, su di un piacevole fondo vanigliato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino da meditazione, ottimo con i desserts come le crostate di frutta, i dolci alla crema, la Gubana e tutta la pasticceria secca. Viene apprezzato anche con particolari tipi di formaggi erborinati o con il Foie Gras.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.


TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C

CONSERVAZIONE: 5/6 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 50 cl

Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA  GL VETRO BIANCO	CAPSULA  C/ALU ALLUMINIO	TAPPO  FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

AI GALLI