

Passiti

VALERIO MARINIG PREPOTTO

VERDUZZO FRIULANO



VARIETÀ Verduzzo Friulano

D.O.C. Friuli Colli Orientali

DENSITÀ VIGNETO 5.000 viti /ha

ALTITUDINE 100 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

TIPO DI TERRENO Inerbimento permanente

RACCOLTA manuale in cassette da appassimento

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura dopo 3 mesi di appassimento, macerazione a contatto con le bucce per 48 ore a temperatura ambiente, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in piccole botti di rovere

AFFINAMENTO 20 mesi in piccole botti di rovere con periodici *bâtonnages*

ALCOL 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI Vino bianco dolce dal colore giallo ambrato intenso. Il profumo ricorda l'uva passa, l'albicocca disidratata, il dattero, il cedro candito. Il sapore è soavemente dolce, fresco, giustamente tannico, elegante. È un vino da fine pasto, perfetto con gubana e strucchi, impareggiabile con i formaggi erborinati

CATEGORIA UVAGGI E PASSITI

TIPOLOGIA BIANCO DOLCE