

Verduzzo Friulano



Zona di produzione: D.O.P. FRIULI COLLI ORIENTALI.

Varietà delle uve: 100% Verduzzo Friulano.

Sistema di coltivazione: monocoltivato con sesto d'impianto di 4.000 viti per ettaro.

Vendemmia: ultima settimana di settembre.

Vinificazione: le uve, lasciate appassire naturalmente sulla pianta per concentrare zuccheri ed aromi, vengono raccolte tardivamente, diraspate e sofficemente rullate. Il mosto così ottenuto, dopo aver macerato per qualche giorno a contatto con le bucce (a temperatura bassa e costantemente controllata) viene pressato e prosegue la fermentazione in botti di acciaio. Al raggiungimento della gradazione alcolica desiderata e del giusto tenore di zuccheri residui, la fermentazione viene bloccata con l'ausilio mirato del freddo. Separato in un primo momento dai residui del processo di fermentazione, il vino verrà imbottigliato nel mese di febbraio, ma sarà posto al giudizio del consumatore solo dopo un ultimo periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

Commercializzazione: all'inizio della primavera a un anno e mezzo dalla vendemmia.

Valori indicativi: acidità totale 6,0 gr/L; alcool svolto 12,50%, zuccheri residui 130 gr/L

Colore: giallo dorato intenso, trasparente e brillante.

Note olfattive e gustative: profumo vinoso, caratteristico, alcolico. Al palato si presenta dolce, corposo e robusto con sfumatura leggermente tannica tipica del vitigno, supportato e racchiuso da una amalgama di sapori e gusti tipici del frutto.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: dolci secchi, torta di mandorle, dolci cremosi con base di mascarpone. Sublime anche con prosciutto e fichi, foie gras, gnocchi di zucca.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com

Verduzzo Friulano



Production Zone: D.O.P. FRIULI COLLI ORIENTALI.

Grape Variety: 100% Verduzzo Friulano.

Vine Training System: single inverted with a plant density of 4,000 vines per hectare.

Harvest: the last week of September.

Vinification: the grapes are allowed to wither naturally on the vine to concentrate the sugars and aromas, and are harvested late, stripped from the stalks and gently rolled. The resulting must macerates for a few days on skins (at a constantly controlled low temperature), then pressed and fermented in steel tanks. Once the desired alcohol and residual sugar concentrations have been reached, fermentation is blocked with targeted reduction of the temperature.

After separation from the fermentation residues, the wine is bottled in February, but it is presented to the consumer only after a further period of resting and bottle ageing.

Release for sale: in the early spring, a year and a half after harvest.

Indicative Values: total acidity 6.0 g/L; alcohol content 12.50%, residual sugars 130 g/L

Colour: clear and luminous deep golden yellow.

Sensory notes: characteristic vinous and alcoholic bouquet. The palate is sweet, full-bodied and robust with the soft tannins typical of the variety, supported and completed by a combination of flavours and tastes typical of the grape.

Serving Temperature: 10-12 °C

Pairing: dry desserts, almond cake and creamy, mascarpone-based desserts. Also sublime with prosciutto and figs, pâté de foie gras and pumpkin gnocchi.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com

Verduzzo Friulano



Anbaugebiet: D.O.P. FRIULI COLLI ORIENTALI

Traubensorte: 100% Verduzzo

Weinbausystem: Monocapovolto-Erziehung mit einer Bepflanzungsdichte von 4.000 Rebstöcken pro Hektar

Weinlese: letzte Septemberwoche

Weinbereitung: Die Trauben bleiben zum natürlichen Eintrocknen an der Pflanze. Um Zucker und Aromen zu konzentrieren, werden sie spät geerntet, entrappt und sanft gepresst. Der so erhaltene Most wird, nachdem er für einige Tage in Kontakt mit den Traubenschalen (niedrige und konstant kontrollierte Temperatur) fermentiert lassen wurde, gekeltert und setzt seine Gärung in Stahlfässern fort. Sobald der gewünschte Alkoholgehalt sowie Konzentration an Restzucker erreicht wird, wird die Gärung durch gezielte Unterstützung der Kälte angehalten. Nach der Trennung von den Gärresten wird der Wein im Februar in Flaschen abgefüllt, wird aber erst nach einer geeigneten Ruhe- und Reifezeit in der Flasche dem Verbraucher dargeboten.

Vertrieb: zu Beginn des Frühjahrs eineinhalb Jahre nach der Weinlese

Durchschnittliche Werte: Säuregehalt 6,0 g/l; Alkoholgehalt 12,50 % Vol., Restzucker 130 g/l

Farbe: intensives Goldgelb, klar und leuchtend.

Hinweise zum Geschmack und Bouquet: weiniger, unverwechselbarer und alkoholischer Duft. Am Gaumen ist er süß, vollmundig und robust mit einem leichten Tanningehalt, der durch eine Mischung des typischen Geschmacks und Aromas der Trauben begleitet wird.

Serviertemperatur: 10-12 °C

Serviervorschlag: trockene Desserts, Mandelkuchen und Mascarpone-basierte Cremes.

Hervorragend auch zu Schinken und Feigen, Gänseleber und Kürbisgnocchi.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com