

SCHEDA TECNICA

VERDUZZO



Uve	Verduzzo Friulano
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Friuli DOP
Tipologia Terreno	Medio impasto con scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Sylvoz, Cordone speronato o simili
Piante per ettaro	Circa 3000 - 3300
Epoca di raccolta	Settembre
Fermentazione	In bianco in serbatoi di acciaio a 14°C
Affinamento	In serbatoi di acciaio
Gradazione Alcolica	11.50 % vol.
Residuo zuccherino	70-80 g/l
pH	3.50
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	8 – 10 °C
Tappo	Sintetico
Colore	Giallo dorato
Aroma	Note di miele e confettura
Gusto	Morbido, rotondo e vellutato con ricordi di mela cotogna
Abbinamento	Dolci e pasticceria secca

Contiene Solfiti
Vietato il consumo ai minorenni