

## SCHEDA TECNICA

### VERDUZZO



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

**Contiene Solfiti**  
*Vietato il consumo ai minorenni*