



Verduzzo frizzante

Il Verduzzo dorato o friulano esiste da sempre nel Friuli caratteristico delle zone di Ramandolo, Nimis, Faedis e nel Veneto orientale soprattutto nelle province di Treviso e Venezia.

Dati analitici

Alcol: 12,10% vol
Zuccheri riduttori: 45,00 g/l
Acidità fissa: 5,30 g/l
Ph: 3,28
Solforosa totale: 140 mg/l

Grappolo

Di piccole dimensioni, lungo circa 12 – 14 cm, compatto, piramidale, con due ali ben evidenti. Acino piccolo, sferico, buccia molto dura, pruinosa, color giallo oro quasi ambrato. Polpa succosa, acida, tannica, carnosa.

Vigneto: Ha 0,90

Ceppi per ettaro: 3.050 viti

Anno impianto vigneto: 2002

Sistema di allevamento: sylvoz

Terreni: argilloso – limoso

Raccolta uve: meccanica

Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, sedimentazione statica a 11°C per una notte, travaso e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18°C in recipienti d'acciaio per circa 15 giorni. Raffreddamento a 12°C, travaso e chiarifica proteica, riposo fino al momento della filtrazione con filtro tangenziale. Stabilizzazione 12 giorni a 0°C.

Imbottigliato: presso Cantine Introvigne (TV), rifermentazione in autoclave per circa 15 giorni.

Il Vino

Il Verduzzo giallo è di colore giallo oro, leggermente tannico, di corpo, morbido, il gusto equilibrato e piacevole ricorda il miele e l'albicocca. Profumo intenso di acacia, miele e vagamente di violetta. L'amabilità e l'effervescenza del Verduzzo di Cà Bonetto esaltano maggiormente i caratteristici aromi fruttati.

Accostamenti Gastronomici

Il Verduzzo frizzante e amabile è un vino da fine pasto che si accosta bene ai dolci come crostate, biscotti e frutta secca. Da servire ad una temperatura di 8 – 10 °C.

