

Bianchi Classici

VALERIO MARINIG PREPOTTO



VERDUZZO FRIULANO

VARIETÀ Verduzzo Friulano in purezza

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

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura, macerazione a contatto con le bucce per 48 ore a temperatura ambiente, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione controllata in acciaio con lieviti selezionati per circa 20 giorni

AFFINAMENTO 80% per 8 mesi in vasche di acciaio con periodici *bâttonages*; 20% per 8 mesi in barriques con periodici *bâttonages*

ALCOL 13°-13,5° vol. a seconda dell'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI Dal colore giallo dorato e dal profumo intenso, con note di pera, albicocca e mela, in bocca è dolce ed elegante. Tipico vino da dessert, perfetto con i dolci secchi, strepitoso con i formaggi erborinati

CATEGORIA VINI CLASSICI

TIPOLOGIA BIANCO DOLCE