

# VERDUZZO FRIULANO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

---

*Questo bianco dolce nasce da un vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia; dalla grande personalità, di colore giallo dorato, dal profumo intenso e fruttato, si colgono ben fusi tra loro il profumo di albicocca e pesca, robusto e di grande struttura al palato con un soffuso passaggio tannico, mai stucchevole.*



**UVE:** 100% Verduzzo Friulano

**VITIGNO:** Vitigno autoctono del Friuli, coltivato prevalentemente nelle zone collinari. Indubbiamente si tratta di un vitigno molto antico e assai diffuso anche in epoche passate. Lo troviamo, infatti, descritto dall'Acerbi nel 1825 nell'opera *Viti Friulane né contorni di Udine*.

Il Verduzzo è largamente diffuso in tutto il territorio friulano, dove viene coltivato sia in pianura che in collina. Ma è la coltivazione in collina che, grazie alle caratteristiche pedoclimatiche che la caratterizzano, fornisce risultati qualitativamente migliori.

**SUPERFICIE VIGNETO:** 0.12 Ha

**ZONA DI PRODUZIONE:** Albana di Prepotto Loc. "Tormunich" e "Ronco" - Collina

**TERRENO:** Marno/Argilloso

**ALLEVAMENTO:** doppio capovolto

**RESA PER ETTARO:** 40 HI

**ANNO DI IMPIANTO:** 1971 - 1976

**VIGNETO:** inerbito – non irrigato

**PERIODO DI RACCOLTA:** Ultima settimana di settembre

**RACCOLTA:** a mano in cassetta con selezione dei grappoli.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e macerazione a freddo senza l'ausilio di enzimi, pigiatura soffice e decantazione del mosto a 10-11°C.

**AFFINAMENTO:** fermentazione alcolica avviata direttamente in botti di rovere da 500 litri e successivo affinamento, nelle botti stesse, per circa 8 mesi.

**PRODUZIONE:** 1.000 bottiglie

**ABBINAMENTO:** Vino da dessert, indicato anche sui formaggi appena invecchiati, sui gnocchi di zucca, da provare con prosciutto e fichi secchi.

**TEMP. DI SERVIZIO:** Va servito a 12°C.