

Ottenuto dall'appassimento di uve di Verduzzo friulano, di colore giallo dorato carico con riflessi ambrati.



Origine:  
Friuli Venezia Giulia

Varietà:  
100% uve di Verduzzo Friulano passito

Sistema di allevamento:  
Sylvoz, diradamento dei grappoli in pre-invaiaitura

Terreno:  
Media collina di origine mista di ponca, sassi e limo di medio impasto

Sostenibilità:  
Gestiamo i nostri vigneti seguendo il disciplinare di produzione integrata volontaria della Regione Friuli Venezia Giulia che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori, utilizziamo i prodotti a minor impatto per la salute e per l'ambiente e riduciamo al minimo gli interventi tramite il monitoraggio delle malattie e degli insetti dannosi. Favoriamo l'equilibrio naturale falciando l'erba a filari alterni per garantire la presenza di polline e ripari per api e altri insetti utili.

Epoca di vendemmia:  
Prima decade di Ottobre

Vinificazione:  
Le uve selezionate rimangono in appassimento sulla pianta quanto più possibile rispetto alla stagione, successivamente raccolte a mano in cassette e appassite in ambiente controllato ed infine spremute con un torchio manuale.

Sensi:  
Colore: Giallo dorato intenso con riflessi ambrati  
Profumo: Si espande intensamente in una straordinaria ricchezza e finezza di aromi di frutta matura, di frutta esotica, di miele, di legno, di vaniglia rimescolati in armonica ed elegante complessità  
Sapore: Di una dolcezza complessa, non stucchevole, equilibrato con una appropriata acidità; nel contempo robusto, caldo ed elegante, ricco di corpo e di spessore

Abbinamenti:  
Formaggi stagionati importanti, erborinati, patè e soprattutto biscotti.  
Temperatura di servizio +12°

