

Verduzzo passito



Verduzzo friulano 2013

Denominazione

Passito - BIANCO

Numero di bottiglie prodotte

1.000/375 mL

Ubicazione del vitigno

Brazzano (Cormons) nel Nord-Ovest della D.O.C. Friuli Isonzo

Cru

"Vignis di Brach", nell'area Rive Alte

Vitigno

100% Verduzzo friulano (vitigno autoctono)

Anno di impianto del vitigno

1983

Altitudine

55 metri sul livello del mare

Tipologia del terreno

Terrazzo fluviale eocenico di medio impasto e presenza di scheletro

Resa

40 q.li per ettaro

Sistema di allevamento

Guyot bilaterale

Densità d'impianto

3.000 piante per ettaro

Epoca di vendemmia

Tardo settembre

Metodi di difesa

Gestione responsabile ed ecosostenibile a basso impatto ambientale

Raccolta

Rigorosamente manuale

Vinificazione

Le uve di Verduzzo friulano vengono raccolte e lasciate appassire naturalmente in cassette per 3 mesi; segue una pressatura soffice e l'avvio della fermentazione in piccole botti di rovere francese dove matura per 18 mesi.

Fermentazione

Molto lenta

Temperatura di fermentazione

10÷12°C

Evoluzione

Bâtonnage per 12 mesi su deposito fine

Epoca di imbottigliamento

Settembre 2016, chiusura con tappo di sughero naturale

Periodo di affinamento

2 mesi in bottiglia, prima della messa in vendita in locale termocondizionato.

Gradazione alcolica

15% vol.

Capacità di imbottigliamento

Vino da bere o da conservare per 5-7 anni

Epoca di massimo godimento

3-4 anni

Colore

Giallo dorato-ambrato carico

Naso

Intenso ed avvolgente, dal caratteristico profumo di frutta matura e candita

Bocca

Pieno, strutturato ed articolato, secco e caldo. La sua unica tannicità si coniuga bene con le note di amabilità ed acidità. Retrogusto persistente con sensazioni aromatiche in linea con i profumi.

Abbinamenti

Vino da dessert in genere, partner ideale di formaggi saporiti, piccanti ed erborinati, si abbina piacevolmente alla pasticceria secca e a dolci a base di frutta.

Temperatura di servizio

Non inferiore ai 12°C

BRACCO

1881

Azienda Agricola Bracco

Brazzano di Cormons [Go] Friuli - Italia
tel +39.0481.60002
www.bracco1881.com
info@bracco1881.com