



## **VERDUZZO DORATO PÉTILLANT**

**Raisins: verduzzo du Friul**

**Terrain: argileux**

**Zone de production: comune di chiarano**

**Méthode de vinification : méthode Sylvoz**

**Elevage du vin : 5 mois dans fûts en acier**

**Température de service: 8°C**

**Caractéristiques organoleptiques**

**Couleur jaune dorée, arômes intenses de fruits mûrs et d'acacia. Goût légèrement doux.**

**Accompagnement des mets**

**Excellent avec les desserts et les gâteaux secs**

**Vinification : On attend que le foulé de raisin commence à fermenter afin qu'une partie des pigments contenus dans la peau passent dans le moût afin de donner cette couleur si caractéristique au vin, après séparation des parties, on continue par un pressurage doux et une fermentation à température contrôlée.**

**Gradation: 12°**