



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°