

VISINTINI

VERDUZZO FRIULANO TORIÒN



Uve: 100% Verduzzo Friulano
Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Tipologia di terreno: Marna
Sistema di allevamento: Guyot bilaterale
Epoca di vendemmia: fine settembre
Grapes: 100% Verduzzo Friulano
Denomination: DOP Friuli Colli Orientali
Soil type: Marl
Training system: Bilateral Guyot
Harvest time: end September
Acidità totale g/l 6,300
Anidride solforosa totale mg/l 86,000
Grado alcolico: 12,5% vol
Lotto: 20.144
Formato bottiglia: 50 cl.
Temperatura di servizio 12° C.
Total acidity g / l 6,300
Total sulfur dioxide mg / l 86,000
Alcoholic degree: 12,5% vol
Lot: 20.144
Bottle size: 50 cl.
Serving temperature 12 ° C.

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Raccolta manuale delle uve che vengono poste in cassetta per l'appassitura naturale. Poi, quando l'acino è disidratato è il momento di pressare l'intero grappolo. Il mosto fiore ottenuto viene messo a decantare per diversi giorni in vasca di acciaio inox. Poi viene travasata solo la parte limpida del mosto e messa a fermentare in piccole botti di rovere. La maturazione del vino continuerà in botte per diversi anni. Il vino, poi, verrà imbottigliato verso fine luglio o inizi di Agosto e lasciato ad affinare per un paio di mesi in bottiglia.

Manual harvesting of the grapes that are placed in boxes for natural drying. Then, when the grape is dehydrated it is time to press the whole bunch. The flower must obtained is left to settle for several days in stainless steel vats. Then only the clear part of the must is decanted and left to ferment in small oak barrels. The aging of the wine will continue in barrel for several years. The wine will then be bottled towards the end of July or beginning of August and left to refine for a couple of months in the bottle.

NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore giallo dorato intenso.
Aroma intenso di frutta cotta o secca (mele, albicocche ...). Sapore dolce e tannico, corposo.
Colour intense gold yellow. Intense aroma of cooked or dried fruit (apples, apricots ...).
Sweet and tannic flavor, full-bodied.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Da servire con formaggi erborinati, speziati e a lunga stagionatura, paté di carne o come pasto.
To be served with blue cheeses, spicy and long maturing, meat paté or as a meal.

