

VENICA & VENICA

Vignaioli in Dolegna del Collio



“Toblar” • V e r d u z z o • IGT Venezia Giulia

VENDEMMIA 2012

Alcool in Vol.% : 11,0

Acidità totale ‰ : 5,8

Vinificazione:

Il *Verduzzo giallo* di origine certamente antichissima è un vitigno indigeno del Friuli; si coltiva solo nella zona di origine e scarsamente nelle provincie venete confinanti.

Il vitigno si adatta ai diversi ambienti ma preferisce le zone collinari bene esposte.

La vendemmia tardiva (fine ottobre), è stata effettuata quando il grappolo presentava un modesto appassimento. Le uve vengono messe sul “Toblar”, che dà il nome al vino, e fatte appassire per 1 mese.

Segue poi la pressatura e la fermentazione in Barrique per 14-15 giorni a 18-20°. L’affinamento avviene in Barrique per altri 10 mesi. Dopodiché il vino viene imbottigliato.

Note olfattive e gustative:

E' un vino color giallo oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia e sapore di miele, equilibrato e piacevole.

Da accompagnare con:

E' un ottimo vino da dessert. Si accompagna con foie-graisse, dessert di mandorle e pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 13°C



VENICA & VENICA

Seguici su
Facebook 

di Gianni e Giorgio Venica s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [Go] • Italia
tel. 0481 61264 • fax 0481 639906
venica@venica.it • www.venica.it

 Instagram