



AZIENDA AGRICOLA ZOF



Vitigno: Verduzzo Friulano.

Epoca di raccolta: seconda metà di settembre.

Macerazione: parte delle uve vengono criomacerate (l'uva diraspata viene posta in una vasca e portata ad una temperatura di 5° C) per dodici ore.

Vinificazione: per la restante parte vengono vinificate in bianco (il mosto viene subito separato dal raspo e dalle bucce mediante spremitura soffice).

Fermentazione: in vasche d'acciaio termocondizionate.

Elevazione: in vasche d'acciaio.

Imbottigliamento: nel mese di giugno.

Il Verduzzo Friulano: è un vino dolce, dal colore giallo oro, con sensazioni olfattive ricche di aromi complessi di albicocca, pesca, cera d'api e crema pasticcera. Ha fortissima personalità, è leggermente tannico e di corpo robusto, tutti elementi fusi in un'amalgama perfetta che non lo rendono mai stucchevole.

Accostamenti gastronomici: tradizionalmente si sposa con dolci secchi, con quelli a pasta morbida e con le crostate. Adatto anche con formaggi stagionati, prosciutto e fichi, oppure sorseggiato come vino da meditazione.

Mescita: 10 - 12 gradi in calici ampi.

Capacità di evoluzione in bottiglia: 6 anni.

Alcool (% vol.): 13,7

Zuccheri (g/l): 58 (Dolce)

Acidità Totale (g/l): 5,9



Via Papa Giovanni XXXIII, 32/a
Corno di Rosazzo - UD (Italia)
Tel +39 0432 759673 - Fax +39 0432 759284

Partita IVA 01812290300
N° iscrizione reg. imp. 198977 - 1977UD
Web www.zof.it - Email info@zof.it