

TORREALE

Cividale del Friuli - www.torreale.it - info@torreale.it

VERDUZZO FRIULANO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Rebsorten: 100% Verduzzo Friulano - friulanische autoktöne Rebsorte - angebaut auf den Hügeln des orientalischen Friauls.

Ernte: Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet.

Vinifizierung: Nach einer weiteren Trocknung für 45 Tage in einem belüfteten und temperaturkontrollierten Raum werden die Trauben getrocknet. Mit der sanften Pressung erfolgt die Trennung des Mostes von den Schalen, mit einer anschließenden natürlichen Dekantierung bei niedriger Temperatur. Die Vergärung beginnt in temperaturkontrollierten Stahltanks. Der Wein vollzieht die Gärung in Barriques, auf Weinhefe lagert er 9 Monate. In den ersten 2 Monaten mit einer einmal wöchentlichen Batonnage. Danach erfolgt ein Umfüllen in Stahltanks und eine abschließende Flaschenlagerung von 2 Monaten.

Alkoholgehalt: 13,50%.

Organoleptische Eigenschaften: Von goldgelber Farbe, fruchtig im Duft; im Geschmack süß, leichte Tannine und guter Körper.

Gastronomische Empfehlungen: Ausgezeichnet zu trockenen Backwaren, aber auch zu warmen und kalten Vorspeisen mit Entenleber und zu würzigen weichen Käsesorten.

Serviertemperatur: 8°-10°C.