

# VISINTINI

## VERDUZZO FRIULANO



Uve/grapes: 100% Verduzzo Friulano  
Denominazione/Denomination: DOP Friuli Colli Orientali  
Tipologia di terreno/Soil type: Marna (Marl)  
Sistema di allevamento/Training system: Guyot  
Epoca di vendemmia/Harvest time: Settembre

Acidità totale g/l 5,4  
Anidride solforosa totale mg/l 110  
Grado alcolico: % vol 12,5  
Lotto: 22.130  
Formato bottiglia: 75 cl.  
Temperatura di servizio 12° C.

### VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Raccolta manuale delle uve che vengono diraspate e pressate sofficemente dopo una macerazione di 48 ore.  
Il mosto fiore ottenuto viene messo a decantare per 1-2 giorni.  
Viene travasata solo la parte limpida del mosto e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.  
La maturazione del vino continuerà in vasche di acciaio inox dove verranno effettuati una serie di batonnage a frequenza scalare.  
Questo procedimento permette di ottenere un vino strutturato e dai profumi intensi. Il vino, poi, verrà imbottigliato verso fine Aprile o inizi di Maggio.

Manual harvest of the grapes that are de-stemmed and softly pressed after a 48-hour maceration. The must obtained is left to decant for 1-2 days.  
Only the clear part of the must is decanted and left to ferment in stainless steel tanks at a controlled temperature.  
The aging of the wine will continue in stainless steel tanks where a series of batonnage will be carried out at a scalar frequency.  
This procedure allows to obtain a structured wine with intense aromas.  
The wine will then be bottled in late April or early May.

### NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Profumo che ricorda i fiori e il miele d'acacia con note di frutta matura.  
Sapore dolce ma con un finale leggermente tannico.  
Scent reminiscent of flowers and acacia honey with notes of ripe fruit.  
Sweet taste but with a slightly tannic finish.

### SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Ottimo con la pasticceria secca o con formaggi di media stagionatura.  
Excellent with dry pastries or with medium-aged cheeses.

