

SERAFINI

VERDUZZO

ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Grave

LOCALITÀ: Bicinicco - Vigneti aziendali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA: Seconda metà di settembre

METODO DI RACCOLTA: A mano in cassetta

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiadiraspatura vengono inoculati i lieviti selezionati. Si ha una macerazione a freddo delle bucce sul mosto. Segue svinatura e fermentazione sempre raffreddata. Maturazione sui lieviti più fini di almeno 6 mesi con batonage. Durante questo periodo avviene la fermentazione malolattica.

DATI ANALITICI: Colore giallo ambrato. Profumi fruttati con spiccate note di albicocca e pesca. In bocca si presenta dolce, non stucchevole, riprende le sensazioni olfattive con una leggera nota tannica. 12,5% vol.

ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente a dolci, frutta secca e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio a 8-10 °C



Az. Agr. Serafini

Via Gonars, 36

Gris 33050 Bicinicco (UD)

Carletto 329 2186408 - Leonardo 340 9880448 - Francesco 348 8430031

www.viniserafini.it info@viniserafini.it