

# 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](http://www.viniserafini.it) [info@viniserafini.it](mailto:info@viniserafini.it)