

# SERAFINI

## VERDUZZO PASSITO

**ZONA DI PRODUZIONE:** Friuli Grave

**LOCALITÀ:** Bicinicco - Vigneti aziendali

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**PERIODO DI VENDEMMIA:** Fine settembre

**METODO DI RACCOLTA:** A mano in cassetta

**VINIFICAZIONE:** Raccolta tardiva e appassimento in cassetta. Se la stagione permette si ha un primo appassimento in pianta. Dopo pigiadiraspatura e inoculo dei lieviti selezionati si ha una macerazione abbastanza lunga con rimontaggi tradizionali sui tini. Si ha un affinamento di almeno un anno sui lieviti più fini con passaggio in legno.

**DATI ANALITICI:** Colore ambrato e dai profumi che ricordano la frutta secca e matura con lievi note mielate.

Al gusto dolce e mielato. 14% vol.

**ABBINAMENTI:** Si abbina perfettamente a dolci regionali come la gubana, gli strucchi e pasticceria in genere, ma anche a formaggi stagionati e frutta secca.

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)