



Verduzzo

Productor: Ronchi di Cialla

100% Friulan Verduzzo • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
Friuli Colli Orientali DOC

Tipo de vino: de Postre
Región: Friuli, Italia
Classy o Funky: Classy
Grado alcohólico: 15%

Edad de las vides: 50+ años
Producción anual:
Altitud: 220-240 metros
Suelo: Marga

VITICULTURA:

La edad promedio de las viñas es de 50 años. Se encuentran en terrazas y la exposición es de sur a este. Al igual que con toda la agricultura en la propiedad Ronchi di Cialla, el manejo de viñedos es completamente orgánico y se aplica cuidadosamente para fomentar la biodiversidad en el medio ambiente.

VINIFICACIÓN:

Las uvas se cosechan a finales de Octubre y es posible que puedan tener una ligera influencia de la podredumbre noble. La fermentación sucede de manera espontánea en barricas de roble francés y la maduración se lleva a cabo durante 20 meses también en barrica. Posteriormente se deja reposar el vino en botella durante 24 meses.



NOTAS DE CATA:

Es un vino blanco seco, muy elegante y persistente, en nariz los aromas son florales, algunas frutas de hueso y ligeramente especiado.

MARIDAJE:

Es un vino bastante interesante que se disfruta mucho mejor con alimentos. Acompaña muy bien platos a base carnes blancas y rojas como pollo en su jugo, robalo en salsa, y confit de cerdo.