



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



VERDUZZO

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

Verduzzo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Dopo un leggero appassimento sulla pianta per concentrare zuccheri e aromi le uve vengono diraspate e pressate sofficientemente. La vinificazione continua in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata per esaltare la ricchezza degli aromi caratteristici.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol. circa

COLORE

Giallo dorato brillante.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Impatto olfattivo intenso e complesso, di grande eleganza e pulizia nel suo bouquet di frutta secca, miele di acacia e caramella d'orzo. In bocca è cremoso e raffinato, di dolcezza piacevolmente moderata e con tipico finale ammandorlato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

Dessert a base di mandorle, noci e uvetta. Accompagna anche i dolci con crema pasticcera, le focacce e la pasticceria secca.

Da provare anche con formaggi erborinati.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.