



TORRE ROSAZZA

# Verduzzo

## COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

Antico vitigno autoctono forte e generoso che dà un frutto estremamente zuccherino, naturalmente compensato da tannini definiti che, grazie alla vendemmia tardiva, vengono addolciti smussati, perfezionati. Da una vendemmia tardiva si ha un'elevata concentrazione che dà vita a vini dolci e piacevoli per un momento conviviale e di relax.

UVE	Verduzzo
RESA UVE	50-60 qli/ha
ORIGINE	Friuli Colli Orientali, da vigne di 25 anni su terrazzamenti a 120-150 m, colline di Manzano
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.000 piante/ettaro
AFFINAMENTO	1 anno in barrique più altri 6 mesi di bottiglia
ANNATA	2018
PRIMA ANNATA	1984
DATI ANALITICI	Alcol 13% vol Acidità totale 5,2 g/l Zuccheri residui 92 g/l
LONGEVITÀ	5-6 anni

### Terreni

“Ponca” è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La “ponca” presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità. La sistemazione dei vigneti in terrazze, i Ronchi (sommità delle alture) e la perfetta esposizione permettono la maturazione completa delle uve. La ventilazione è buona grazie alla bora e ai venti provenienti dal Mar Adriatico; l'importante escursione termica fra il giorno e la notte rende le uve più aromatiche e zuccherine.

### Vinificazione e affinamento

Le uve vengono vendemmiate a mano tardivamente, a ottobre inoltrato. Dopo la diraspatura e la pressatura, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata, parte in serbatoi di acciaio e

parte in barrique di rovere, dove sosterà per un anno. Seguono altri 6 mesi in bottiglia.

### Degustazione e abbinamenti

Giallo dorato con tenui sfumature ramate. Al naso si percepiscono la pesca noce e l'albicocca. In gioventù anche la banana. Al palato, la dolcezza avvolgente degli zuccheri viene mitigata dal corredo tannico tipico del vitigno, che lo rende intrigante e mai stucchevole. Si abbina a dolci della tradizione popolare friulana come la Gubana o la Bisciola. Accompagna egregiamente anche i formaggi di media stagionatura e il prosciutto con i fichi. Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C.

