

  
**ALTURIS®**  
*Vignaioli in Terre di Confine*



## VERDUZZO FRIULANO

### ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

### VITIGNO

100% Verduzzo Friulano

### 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 pasticceria, le focacce e la pasticceria secca. Da provare anche con formaggi erborinati.

Azienda Agricola Alturis s.s.a.