



## Verduzzo I.G.T.

Type	Dessertwijn
Stijl	Medium bodied
Wijnhuis	Berto & Fiorella
Regio	Friuli
Subregio	Venezia Giulia
Druif	Verduzzo
Grondsoort	Resten uit zandsteen
Jaartal	2023
Pairings	Cake, Desserts
Inhoud	0.5L
Alcohol	12.5%



De Verduzzo van Berto & Fiorella wordt gekenmerkt door zijn unieke eigenschappen, afkomstig van de gelijknamige Verduzzo-druif. De druiven worden geoogst in de tweede en derde tien dagen van september en ondergaan vervolgens een zorgvuldige vinificatie. Na een delicate ontsteling worden de druiven gedurende ongeveer 12 uur gemacereerd in de pers om aroma, kleur en structuur te extraheren uit de schillen. Vervolgens worden ze zacht geperst en wordt de resulterende most geklaard. De fermentatie vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen vaten. Na de fermentatie wordt de wijn drie maanden lang op de droesem bewaard in roestvrijstalen containers, wat bijdraagt aan de complexiteit en textuur. De gebottelde wijn wordt opgeslagen in temperatuurgecontroleerde ruimtes. De Verduzzo heeft een gouden gele kleur en een genereus, fris en aantrekkelijk aroma. Het doet denken aan acaciabloemen, honing en geroosterd gedroogd fruit. De smaak is rijk, vol en langdurig, met subtiele tannines die zich vermengen met fruitige tonen van sappige abrikoos, perzik en honing, die vervagen in florale noten. Serveertemperatuur: 12-14°C