

# GILDO

*Vini & Spumanti*



## VERDUZZO FRIULANO

<b>TIPO DI VINO</b>	—	Bianco dolce
<b>ZONA VITIGNO</b>	—	Colli Orientali del Friuli
<b>VITIGNO</b>	—	Autoctono - Verduzzo Friulano in purezza
<b>TERRENO</b>	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
<b>ANNO VIGNETI</b>	—	Dal 1975 al 2015
<b>ALLEVAMENTO</b>	—	Cappuccina
<b>VENDEMMIA</b>	—	Manuale nella prima decade di settembre
<b>DATI ANALITICI</b>	—	Gradazione alcolica: 12,5% Vol.
<b>TEMPERATURA</b>	—	12° C

### VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con spremitura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox termo-controllate.

### AFFINAMENTO

Parte del prodotto viene affinato in botti di legno rovere e in bottiglia prima della messa in vendita.

### COMMERCIALIZZAZIONE

Inizio della primavera successiva alla vendemmia.

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino bianco dal colore giallo dorato carico. Profumo intenso, fruttato. Al palato è amabile, leggermente tannico, robusto, corposo e giustamente alcolico.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tipico vino da dessert che si accompagna bene a pasticceria secca. Se invecchiato risulta interessante anche abbinato a formaggi piccanti e di lunga stagionatura.