



L'illustrazione The Illustration



Esperienze che si rinnovano e influenzano le nostre sensazioni con accenni di fiori di acacia e l'inconfondibile sapore del miele. Il Verduzzo è un vino persistente amabile, particolarmente indicato per il dessert. Presenta una leggera tannicità, con sensazioni di albicocca sciroppata e pesca.

Experiences that are transformed to influence our sensations with hints of acacia flowers and the unmistakable taste of honey.

Verduzzo is a persistent, mellow wine, particularly suitable for desserts. It is slightly tannic, with sensations of apricots in syrup and peaches.

Scopri gli altri vini del mondo Profumo
Discover the other wines of the "Profumo" world
**Merlot • Cabernet Sauvignon • Ribolla Gialla
Rosato • Moscato Frizzante • Müller Thurgau Spumante**

B&F

BERTO & FIORELLA

BACCICHETTO

Verduzzo

Profumo

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Varietà d'uva: Verduzzo

Sistema di allevamento: Sylvot

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Seconda, terza decade di settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare in pressa per circa 12 ore per attingere aroma, colore e struttura dalle bucce. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo oro

Profumo: Ampio, fresco, avvolgente. Ricorda i fiori d'acacia, il miele e la frutta secca tostata.

Gusto: Ricco, pieno, persistente amabile.

All'attacco presenta una leggera tannicità, dove viene amalgamata da sensazioni fruttate di albicocca sciroppata, pesca e miele, dove sfumano in note floreali.

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per dolci e i dessert in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C

DATA SHEET

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Grape variety: Verduzzo

Training system: Sylvot

Pest management: Integrated pest control with controlled environmental impact.

Harvest time: Second and third ten days of September.

Vinification: The grapes are delicately destemmed and left to macerate in the press for about 12 hours to extract aroma, colour and structure from the skins. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: At the end of fermentation, the wine is kept on the lees in stainless steel containers for three months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Golden yellow

Aroma: Generous, fresh, compelling. Reminiscent of acacia flowers, honey and toasted dried fruit.

Taste: Rich, full, long-lasting and lovable.

On the onset it has a slight tannicity, where it is blended with fruity hints of syrupy apricot, peach and honey, fading into floral notes.

PAIRINGS

Particularly suitable for cakes and desserts in general.

SERVING TEMPERATURE

12-14° C