

Verduzzo “Gardis” – “Greta Agert”

VINO DA DESSERT

Le uve vengono raccolte in sovraturazione, il colore è giallo dorato. Il profumo delicato ricorda la violetta e la mela acerba. Il sapore è pieno, delicatamente tannico e dolce. Esprime note suadenti di frutta candita, frutta secca e miele, con un'acidità che rende il sorso piacevolmente fresco. Decisamente vino da pasticceria secca, ma anche da antipasti caldi e freddi a base di fegato d'oca, e con formaggi piccanti a pasta molle.

Zona di produzione: Friuli

Vitigno: Verduzzo

Caratteristiche chimiche:

Alcol effettivo, % vol 12,50 +/- 0,50 | Zuccheri, g/l inferiore a 2,7 | Acidità totale, g/l 5,30 +/- 0,30

Caratteristiche fisiche: pressione afrometrica Bar a 20°C – 0

Temperatura di servizio: 12-14°C

Bottiglie di vetro di capacità da 0,750 l confezionate in cartoni da 6.