

PELEGRINI s.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

DI LENARDO

ITALIA | FRIULI VENEZIA GIULIA



PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

DI LENARDO

ITALIA | FRIULI VENEZIA GIULIA

PASS THE COOKIES! Verduzzo 0,500l.

Uve: 80% Verduzzo 20% Riesling.

Area di produzione: FRIULI VENEZIA GIULIA, la regione sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

Tipologia del terreno: argilloso e molto ghiaioso tipico delle grave.

Sistema di allevamento: Guyot laterale. **Vendemmia:** manuale.

Vinificazione: I grappoli di Verduzzo e Riesling, dopo essere stati raccolti in cassette di legno, vengono lasciati appassire per almeno 3 mesi in una stanza a temperatura ambiente con controllo dell'umidità. Allo scadere dei tre mesi di appassimento, il vino inizia dunque il suo normale percorso. Dopo la pressatura il mosto viene trasferito in vasche inox a controllo termico, all'interno delle quali si svolgerà la fermentazione a basse temperature, circa 15°. Viene affinato nelle stesse vasche d'acciaio per circa 3 mesi con frequenti bâtonnage. Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: brillante colore d'oro.
- Profumo: intense note di acacia, albicocca, vaniglia e miele, che si mischiano creando un piacevole e armonico bouquet olfattivo.
- Gusto: dolce, fresco e leggermente tannico sono a nostro parere le tre caratteristiche che meglio lo contraddistinguono. Un vino dolce non dolce, che grazie alla sua acidità invoglia ad un secondo assaggio.

Abbinamenti: Grazie alla presenza tannica, sono molti gli accostamenti, spesso anche inusuali che potrete provare. I più classici sono sicuramente gli abbinamenti con dolci secchi, dolci con base di mascarpone o noci, ottimo anche con foie gras e patè. Da provare assieme a formaggi stagionati o erborinati, meglio se nostrani e d'alpeggio quali ad esempio. Infine frutta e macedonie di stagione - specie abbinamenti con melone o fichi - completano la gamma delle proposte per i mesi più caldi.

Temperatura di servizio: 10°

Per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.