VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Verduzzo 07 375ml

Productor: Ronchi di Cialla

Friuli Colli Orientali DOC

100% Friulan Verduzzo · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino del Postre

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 15.0 %

Edad de vides: 50+ años

Producción anual: 0 (Botellas).

Suelo: Marga



VITICULTURA:
La edad promedio de las viñas es de 50 años. La viticultura para el Verduzzo en Ronchi di Cialla se desarrolla en parcelas históricas del valle de Cialla, en colinas bien ventiladas y protegidas por bosques, donde la influencia alpina aporta marcadas oscilaciones térmicas. Las vides se cultivan en suelos de flysch eocénico —alternancia de margas y areniscas— que garantizan drenaje y concentración natural en la fruta. El manejo es manual, con enfoque de baja intervención y rendimientos controlados para favorecer la maduración completa del Verduzzo, una variedad de piel gruesa y alto contenido fenólico que requiere exposición solar y ventilación para alcanzar equilibrio entre riqueza de materia, tanino varietal y acidez viva. La selección en campo es estricta para asegurar densidad, intensidad aromática y pureza del carácter varietal.

VINIFICACIÓN:
Las uvas se cosechan a finales de Octubre y es posible que puedan tener una ligera influencia de la podredumbre noble. La fermentación sucede de manera espontánea en barricas de roble francés y la maduración se lleva a cabo durante 20 meses también en barrica. Posteriormente se deja reposar el vino en Botelladurante 24 meses.

NOTAS DE CATA:

Es un vino blanco seco, muy elegante y persistente, en nariz los aromas son florales, algunas frutas de hueso y ligeramente especiado.

MARIDAJE:

Es un vino bastante interesante que se disfruta mucho mejor con alimentos. Acompaña muy bien platos a base carnes blancas y rojas como pollo en su jugo, robalo en salsa, y confit de cerdo.