

# Jacùss

Friuli Colli Orientali

## VERDUZZO FRIULANO

D.O.C. - Friuli Colli Orientali - annata  
2016

*Vignaioli Jacuzzi Sandro e Andrea s.s.*

Viale Kennedy, 35/a - 33040 Torreano - Udine - Italy

Tel. +39 0432 715147 - Mobile 368 3955835

Email: [jacuss@jacuss.it](mailto:jacuss@jacuss.it) Web: <http://www.jacuss.it>



**Varietà:** Verduzzo Friulano 100%

**Collocazione dei vigneti:** Comune di Torreano

**Forme di allevamento:** Guyot, 4.500-5.000 ceppi/ha, vigneti piantati dal 1972 al 1987

**Resa:** 55 qli/ha

**Vinificazione:** Raccolta manuale delle uve che vengono posizionate ad un strato in cassetta e poste in fruttai per un appassimento naturale che si protrae fino a dicembre inoltrato, dalla pressatura soffice delle uve intere si ottiene una resa molto bassa di mosto, avvio alla fermentazione che è lentissima e dura diversi mesi.

**Invecchiamento e affinamento:** Il verduzzo viene lasciato in vasca per tre anni e poi si procede all'imbottigliamento. Dopo sei mesi di affinamento in bottiglia viene commercializzato

**Caratteristiche:** Colore giallo dorato con riflessi ambrati, profumo intenso che ricorda i fiori di campo ed un aroma di mandorla. Con delicate note mielate si presenta dolce al palato, ma anche corposo e robusto con sfumatura leggermente tannica tipica del vitigno, supportato da un'amalgama di sapori e gusti molto intensi.

**Gradazione Alcolica:** 14,5 %Vol

**Acidità:** 8,04 g/l

**Tipo di bottiglia:** Bordolese bianca da lt. 0,50

**Accostamenti gastronomici:** Ottimo vino da pasticceria secca o abbinato al dolce tipico delle Nostre valli, la "Gubana". Dolci secchi e torta di mandorle. Sublime anche con prosciutto e fichi, foie gras, gnocchi di zucca. Risulta interessante anche abbinato a formaggi piccanti e di lunga stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 10° - 12°C.

