



Dulcedo

Lison Pramaggiore DOC

SCHEDA TECNICA

Le uve, raccolte manualmente dopo una perfetta maturazione in pianta, vengono poste in cassette dalla capienza di 7-8 kg. ciascuna; successivamente sostano fino a novembre in un locale fresco e areato, perdendo circa il 30% del loro peso iniziale, con conseguente concentrazione degli zuccheri e di tutti gli aromi varietali. Si procede alla spremitura soffice e alla decantazione statica del mosto. Il mosto fermenta e si affina per circa dodici - quindici mesi in piccole botti di rovere e acacia. Segue lungo affinamento in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è giallo brillante, con riflessi dorati. La base dei profumi è una percezione dolce, gradevolmente mielata, con toni di confettura di albicocca e frutta esotica secca su uno sfondo vanigliato. Al palato si ha subito la percezione dolce, calda

e morbida data dalla combinazione di alcol e zuccheri, controbilanciata da una fresca acidità, componenti che donano al Dulcedo particolare equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si sposa egregiamente con i formaggi, anche erborinati e con il foie gras. È complemento ideale per crostate di frutta, dolci alla crema e pasticceria secca.



UVE  Verduzzo Friulano	ZONA DI PRODUZIONE  Lison - Pramaggiore	ALTITUDINE  Terreni di pianura	TIPOLOGIA DEL TERRENO  Origine fluviale alluvionale, argilloso	SISTEMA DI ALLEVAMENTO  Sylvoz	DENSITÀ DELL'IMPIANTO  3.000 - 3.500 piante per ettaro	EPOCA DI VENDEMMIA  Prima decade di ottobre
GRADO ALCOLICO  13,00 % vol.	TEMPERATURA DI SERVIZIO  12 - 14 °C	BICCHIERE CONSIGLIATO  Tulipano piccolo per vino da dessert	DURATA  4/5 anni	CARTONE  6 bottiglie	FORMATI  37,5 cl	