

## Dulcedo Lison Pramaggiore D.O.C.

UVE:	Verduzzo Friulano
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale lagunare, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.200 - 3.500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima decade di ottobre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	12° - 14° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano piccolo per vino da dessert
DURATA:	4/5 anni

### SCHEDA TECNICA

Le uve, raccolte manualmente dopo una leggera sovraturazione 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 quindi alla spremitura soffice e alla decantazione statica del mosto. Il mosto fermenta e si affina per circa dieci mesi in piccole botti di rovere.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore 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, che dona 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.

Dulcedo



Santa Margherita