

Dulcedo Lison Pramaggiore DOC

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
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	37,5

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.

Dulcedo



Santa Margherita