



CRÀTIS VERDUZZO FRIULANO

Classificazione
V.Q.P.R.D. D.O.C.
Colli Orientali del Friuli

Uve
100% Verduzzo Friulano.

Posizione e vigneti
Terreni marnosi collinari: vigneti ubicati sul versante est e sud della collina.
Allevamento a doppio capovolto (cappuccina) modificato;
4,000 ceppi per ettaro.

Vendemmia
Manuale, verso fine settembre; 60-65 quintali per ettaro.

Vinificazione
I grappoli perfettamente sani vengono esposti su graticci sotto la tettoia rivolta a nord-est da dove soffia il tipico vento di Bora, freddo e secco, che in ottobre, novembre e dicembre porta all'appassimento in maniera naturale riducendo la resa a 18 litri per quintale. Prima di Natale le uve vengono pressate dando un mosto denso che viene fatto fermentare in barrique di rovere francese (50% nuove, 50% secondo passaggio). L'innesco della fermentazione e il successivo arresto, dopo un mese circa, per la conservazione di zuccheri residui naturali, avviene tramite un esclusivo sistema di riscaldamento/raffreddamento delle barrique stesse. In questo modo il mosto/vino non subisce travasi.

Gradazione
12,5-13% (zuccheri residui 180-200 g/l).

Acidità
6,5-7,5 g/l

Caratteristiche organolettiche
Colore ambrato intenso, profumi di miele d'acacia, mallo di noce e vaniglia. Dolce e concentrato, dona sentori di frutta secca, fichi, agrumi e caramello, sostenuti dalla tannicità tipica dell'uva.

Abbinamenti
Accompagna pâté de foie gras e formaggi fermentati ma è indicato anche per la sola meditazione.

Produzione media annua
3,000 bottiglie (0.375 lt)