

Norina Pez

AUREA DIVINA VENEZIA GIULIA IGT VERDUZZO



GEBIED: Dolegna del Collio.

DRUIF: 100% Verduzzo.

POSITIE VAN DE WIJNGAARDEN: In de heuvels.

GRONDSOORT: Zandsteen en mergel van eocenische oorsprong.

HOOGTE: 90 meter boven zeespiegel.

SNOEIMETHODE: Dubbel gebogen.

OPBRENGST: 5000 Kg/ha

OOGST: Tweede helft van oktober.

VINIFICATIE: Nadat de druiven met de hand zijn geoogst worden de druiven in speciale cassettes gelegd om ze daar te laten drogen voor 2 maanden. Nadat de ingedroogde druiven zijn geperst worden er in de eiken vaten geselecteerde gisten aan toegevoegd. De fermentatie duurt zo'n 2 maanden. Daarna gaat de wijn in barrique voor 24 maanden waarna de wijn wordt gebotteld. De wijn moet nog zo'n 4 à 5 jaar rijpen.

ALC.PERC.: 13% vol.

OMSCHRIJVING: De wijn heeft een volle gouden kleur en amberkleurige reflexen. In de neus duidelijk tonen van honing, gedroogd fruit en marmelade. De wijn smaakt vol, zacht en zoet, met duidelijk tonen van amandel en honing.

GASTRONOMIE: Prachtige combinatie taarten, petit fours, macarons en eclairs. Ook een goede combinatie met (gerijpte) kazen zoals een gerijpte Montasio of een Parmigiano Reggiano.

SERVEERTEMPERATUUR: 8-10°C

Azienda Agricola NORINA PEZ di Bernardis Stefano
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy
Tel/Fax +39 0481 639951
info@norinapez.it - www.norinapez.it