



Norina Pez

VERDUZZO VENEZIA GIULIA IGT

GEBIED: Dolegna del Collio.

DRUIF: 100% Verduzzo Friulano.

POSITIE VAN DE WIJNGAARDEN: In de heuvels.

GRONDSOORT: Zandsteen en mergel van eocenische oorsprong.

HOOGTE: 90 meter boven zeespiegel.

SNOEIMETHODE: Dubbel gebogen en guyot.

OOGST: Tweede helft van oktober.

VINIFICATIE: De druiven laat men zo lang mogelijk rijpen aan de plant zolang het klimaat dit toelaat. Dit om de maximale hoge suikerconcentratie te verkrijgen.

Na de persing wordt de most gescheiden. Een deel in barrique en een deel in stalen vaten. Na 18 maanden wordt de wijn gebotteld. De wijn heeft een rijpingspotentieel van 3-4 jaar.

ALC.PERC.: 13% vol.

OMSCHRIJVING: De wijn heeft een volle gouden kleur.

In de neus duidelijk tonen van honing, gedroogd en gekonfijt fruit. De wijn smaakt vol, zacht en zoet, met de tannine in balans.

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: 10-12°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