

verlit

Il Verduzzo Friulano è una varietà autoctona per eccellenza nella zona di Faedis. Questo vitigno è da sempre stato interpretato come vino dolce, malgrado la sua rusticità e schiettezza che ben rappresentano l'animo delle nostre genti.

marco cecchini
INDEPENDENT WINERY IN ITALIA



AZ. AGR. CECCHINI MARCO
Colli Orientali del Friuli - Italia

sede legale:
V. BUTTRIO 8, 33040 PREMARIACCO (UD) ITALIA

vigneto e cantina:
V. COLOMBANI, 33040 FAEDIS (UD) ITALIA
PH & FAX +39 0432 720563
MOBILE +39 340 5944542
WWW.CECCHINIMARCO.COM
INFO@CECCHINIMARCO.COM

WINES FOR THE PEOPLE YOU CARE ABOUT



I grappoli vengono fatti surmaturare in pianta al sole di Settembre e Ottobre, quindi passiti in cassette fino a raggiungere un contenuto zuccherino che risulti armonico con tutte le altre componenti organolettiche.

Una volta pigiato il mosto dorato viene fatto fermentare in piccole botti di rovere francese. La fermentazione può raggiungere i due mesi, poiché il contenuto zuccherino rallenta l'azione dei fermenti. Il vino finito evolve per oltre 12 mesi in piccoli carati fino a raggiungere l'imbottigliamento.

Il Verlit è ampio e cremoso in bocca, di un intenso color oro ambrato e dai sentori di albicocca. La dolcezza di questo vino è bilanciata dai tannini del vitigno Verduzzo e dalla complessità aromatica che nasce dall'appassimento. Da servire a una temperatura di 14°C accompagnato a formaggi molli e saporiti o a biscotti secchi. Servito da solo favorisce la convivialità e la socievolezza.

nelle mie stagioni
la primavera fiorisce
dopo l'estate,
colpa dei colori
catturati dal vento.

