

# Tal lùc

Verduzzo 2009

## Lis Neris

---

Il Verduzzo Tal Luc Lis Neris è uno dei prodotti di punta dell'azienda friulana. In friulano "tal lùc" è il luogo delle proprie radici, la terra dei padri. E questo raro passito esprime bene le sue origini nordiche e la sua vocazione mitteleuropea. Prodotto da uve verduzzo friulano, è il frutto di selezioni esasperate. È dolce ma anche fresco ed acidulo, spesso tra lingua e palato.

---

### CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Bianco

**Disciplinare** Verduzzo

**Annata** 2009

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Friuli-Venezia Giulia

**Localizzazione** San Lorenzo Isontino

**Certificazione** Biologico

**Vitigno** Verduzzo 95% ;Riesling 5%

**Gradazione** 11.00 % vol.

**Formato** Demi (0.375 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Giallo ambrato chiaro

**Gusto** Pieno ma non stucchevole, in equilibrio perfetto tra dolcezza, sapidità e mineralità, con un finale lungo e persistente

**Profumo** Complessi sentori di zafferano, zucchero, agrumi canditi, confettura di albicocche e vaniglia

**Abbinamenti** Secondi piatti di scaloppa di foie gras, dolci di frutta, formaggi erborinati, secondi piatti di scaloppa

**Temperatura di servizio** 10 °C

### PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 4 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Robert Parker 95 ;Slowine Gran Vino ;I vini di Veronelli Grande esordio ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle

### DATI DI PRODUZIONE

**Altitudine** 60 m

**Tipologia terreno** Altopiano ghiaioso

**Allevamento** Guyot

**Densità impianto** 5.200 viti per ettaro

**Età ceppi** Più di 20 anni

**Resa per ettaro** 10 hl/ha

**Vinificazione** Le uve vengono fatte passire per un periodo di 120/130 giorni in ambiente condizionato

**Maturazione** Lunga fermentazione in botti di rovere francese da 225

**lt nuove**

**Affinamento** In bottiglia per 12 mesi