

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. E' 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 passare 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