

*di Lenardo*  
DAL 1878



PASS THE COOKIES!  
IN MY NEXT LIFE, I'LL BE THIN

## PASS THE COOKIES! – VINO BIANCO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

Un vino passito ricco e delicato, ottenuto grazie all'appassimento delle uve di un vitigno unico, il Verduzzo, un uva bianca incredibilmente ricca di tannini e di struttura.

Di un brillante colore d'oro, al naso colpisce per le intense note di acacia, albicocca, vaniglia e miele, che si mischiano creando un piacevole e armonico bouquet olfattivo.

Dolce, fresco e leggermente tannico sono a nostro parere le tre caratteristiche che meglio lo contraddistinguono. Un vino dolce non dolce, che grazie alla sua acidità invoglia ad un secondo assaggio. Da provare per credere.

**ABBINAMENTI:** I vini passiti, specie il verduzzo passito, sono straordinariamente godibili per aperitivo, specie d'estate, se serviti ben freddi.

Grazie alla presenza tannica, sono molti gli accostamenti, spesso anche inusuali che potrete provare.

I più classici sono sicuramente gli abbinamenti con dolci secchi, dolci con base di mascarpone o noci, ottimo anche con foie gras e patè. **Formaggi.** Da provare assieme a formaggi stagionati o erborinati (i cosiddetti formaggi blu), meglio se nostrani e d'alpeggio quali ad esempio Epoisses, Montasio or Gorgonzola.

**Pasta, Frutta e Verdura.** Infine frutta e macedonie di stagione - specie abbinamenti con melone o fichi - completano la gamma delle proposte per i mesi più caldi.

**PRODUZIONE:** circa 10.000

**PRIMA ANNATA IN COMMERCIO:** 2003

**UVE:** 100% Verduzzo

**ALCOHOL:** 12%

**AREA DI PRODUZIONE:** FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

**TRAINING SYSTEM:** Guyot laterale

**VINIFICAZIONE:**

Vendemmia manuale.

I grappoli di Verduzzo e Riesling, dopo essere stati raccolti in cassette di legno, vengono lasciati appassire per almeno 3 mesi in una stanza a temperatura ambiente con controllo dell'umidità.

Allo scadere dei tre mesi di appassimento, il vino inizia dunque il suo normale percorso...Dopo la pressatura il mosto viene trasferito in vasche inox a controllo termico, all'interno delle quali si svolgerà la fermentazione a basse temperature, circa 15°. Viene affinato nelle stesse vasche d'acciaio per circa 3 mesi con frequenti bâtonnage.

Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

**PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO:** per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°

