

UCELÙT SOTTOCOLLI IGP

Nome vitigno:

Ucelùt

Uva:

bacca bianca

Denominazione:

I.G.P. Venezia Giulia

Zona di produzione:

Friuli Grave - Colline dell'area pedemontana
del Friuli Occidentale - Provincia di Pordenone
- Regione F.V.G. - Italia

Terreno:

di medio impasto

Sistema d'allevamento:

Guyot doppio e semplice; densità 4000 viti per
Ha; carico di gemme: 12 - 14 per ceppo

Resa:

60 - 70 quintali per Ha

Località vigneto:

Valeriano, Pinzano al Tagliamento e Castelno-
vo del Friuli.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino:

Ucelùt

Colore:

giallo dorato

Profumo:

floreale (fiori d'acacia, glicine, favo d'api),
intenso

Gusto:

amabile, caldo, morbido, equilibrato

Abbinamenti:

vino da meditazione o da dessert ideale
con dolci secchi (dolci a base di pasta sfoglia e
di mandorla); anche con formaggi stagionati o
erborinati, confettura di fichi

Temperatura di servizio:

8-10 gradi

