

VERDUZZO FRIULANO

Il "Verduzzo" è diffuso un po' in tutto il territorio regionale, dove è coltivato soprattutto in collina (ma meno nel Collio).

Il "Verduzzo giallo", detto anche "di Ramandolo", coltivato con i migliori risultati in una piccola conca collinare, dà un vino color oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia e sapore di miele, equilibrato e piacevole.

Il "Verduzzo verde" dà un vino secco, citrino, di color giallo con trasparenza verdognola. Profumo ampio e fresco, con bouquet che ricorda molto la mela, la pera, la pesca-noce, l'albicocca. Sono vini da bersi giovani, perchè il fruttato è il maggior pregio.

Gli accostamenti gastronomici variano a seconda delle tipologie e cioè: "Verduzzo secco" è vino da piatti al pesce lesso, frittate e in generale piatti a base di uova, antipasti magri e risotti a base d'erbe. Va servito a 8-10 gradi.

"Verduzzo Ramandolo" è ottimo vino da dessert o con formaggi piccanti e stagionati; è vino da meditazione.

Servire fresco, non freddo.

'ZUIN

1 L S. Justin

2 M S. Adalgisa

3 M S. Clotilde

4 J S. Quirin

5 V S. Bonifazi

6 S S. Bertrant

7 D **NORBERT** (SS. TRINITÂT)

○ 8 L S. Severin

9 M S. Primo

10 M S. Margarita

11 J S. Barnaba

12 V S. Guido

13 S S. Antoni di Padua

14 D **S. LISEO** (CORPUS DOMINI)

● 15 L SS. Vit e Modest

16 M S. Aurelian

17 M S. Ranieri

18 J S. Marina

19 V S. Gervas

20 S S. Eto

21 D **S. LUIS GONZAGA**

● 22 L S. Ada

23 M S. Lanfranc

24 M S. 'Zuan Batista

25 J S. Vilielmo

26 V S. Dolfo

27 S S. Ziril

28 D **S. TILIO**

● 29 L SS. Pieri e Pauli

30 M S. Lucina