

## 30 ANNI

## SCHEDA TECNICA



### Ingredienti

100% mosto d'uva cotto

### Uve utilizzate

60% Friulano – 30% Refosco d.p.r. – 10% altre

### Resa per ettaro

70 q.li/ettaro

### Zuccheri nel mosto

19/20 gradi BABO (219/235 gr/litro)

### Durata cottura

36/48 ore circa a seconda dell'annata climatica si raggiungono i 60°C entro 6 ore per eliminare i lieviti indigeni, poi la cottura prosegue a 80°C

### Temperatura cottura

### Riduzione

65% circa del volume iniziale

### Zuccheri nel mosto cotto

35/38 gradi BABO (450 gr/litro)

### Invecchiamento medio

30 anni in batterie di botticelle di diversi legni pregiati

### Legni botti

Rovere, Castagno, Ciliegio, Ginepro, Robinia, Gelso, Frassino

### Filtrazione

nessuna

### Altre informazioni

durante tutte le fasi di cottura e maturazione non vengono utilizzati conservanti o altri additivi

### Confezione di vendita

bottiglietta da 50 ml con tappo contagocce rifinito in peltro

### Scadenza prodotto confezionato

5 anni dall'imbottigliamento se non viene aperto

### Conservazione

conservare in luogo fresco ed asciutto, dopo l'apertura mantiene intatte le sue proprietà originali per circa un anno

### Acidità volatile

3,0% m/v

### Valori medi nutrizionali per 100 ml

energia 341kcal - carboidrati tot. 79,1g di cui zuccheri 73,3g

### Consigli di utilizzo

*Dopo il lungo e lento affinamento acquisisce una densità e una complessità aromatica in grado di esaltare e migliorare, con l'utilizzo di solo alcune gocce, il sapore di qualsiasi pietanza. Perfetto sui formaggi stagionati, sulle zuppe e sui risotti e abbinato a carni rosse o pesci pregiati sia crudi che cotti. Ottimo sul gelato alla crema, particolare sul cioccolato amaro e sulle fragole.*