



VERDISO
COLLI TREVIGIANI
Indicazione Geografica Protetta
Vino Fizzante



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di origine morenica di Corbanese di Tarzo (TV) a 250 metri sul livello del mare.

VARIETÀ DELLE UVE

Verdiso 100%.

VINIFICAZIONE

Questa uva, i cui acini giunti a maturazione risultano particolarmente delicati, viene vendemmiata a mano con particolare delicatezza e successivamente sottoposta a pressatura soffice con pressa pneumatica orizzontale. Il mosto fiore ottenuto fermenta a temperatura controllata di 16-18 °C. Il vino ottenuto affina in vasche di acciaio inox fino alla primavera successiva. Presa di spuma in autoclave con lieviti selezionati per circa 30 giorni a temperatura controllata e successivo imbottigliamento isobarico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Giallo paglierino con chiari riflessi verdolini, perlage fine; i suoi delicati profumi regalano al palato un gusto fresco e nettamente citrino, armonico e piacevole, secco e vivace, finale di bocca con ricordo di mela verde granny smith. È un perfetto abbinamento per spuntini e cibi delicati a base di verdure, pesce, carni bianche e formaggi freschi. Servire a 6-8 °C.

TITOLO ALCOLOMETRICO

11% vol.

ALLERGENI

Contiene solfiti.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 0,75 lt.

