

VERDUZZO IGT MARCA TREVIGIANA

TERRITORIO

Vitigno: 100% Verduzzo Friulano

Ubicazione: podere del Raboso, Zenson di Piave, Treviso

Tipologia terreno: Medio argilloso

Forma di allevamento: Sylvoz

VENDEMMIA

Epoca di Vendemmia: Dalla seconda metà settembre.

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia fa seguito la pressatura soffice e la decantazione statica a freddo del mosto.

La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 18-20°C, il vino così ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per almeno 3 mesi.

Affinamento: Dopo averlo reso limpido, viene messo in bottiglia e lasciato riposare per 4/6 settimane.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ottenuto da uve di Verduzzo Friulano, sapientemente vinificate, danno una varietà molto ampia di vini che spaziano dal secco al dolce, si tratta sempre di vini con gradazione alcolica importante.

Colore: il vino che si ottiene è di colore giallo paglierino intenso.

Profumo: con una sua giusta amabilità e dal caratteristico aroma fruttato e delicatamente profumato con ricordi di fiori di acacia e sapori di miele.

Gusto: al palato ha buon corpo, è armonioso, con freschezza equilibrata. Il gusto è fruttato, moderatamente tannico e tipicamente amabile.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' un bianco ideale per accompagnare i dessert: dai formaggi erborinati o quelli molto stagionati, alla pasticceria secca.

CONSERVAZIONE

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.



CARATTERISTICHE ANALITICHE *

Grado alcolico: 12,5-13,0% vol.

Zuccheri: 20,0-25,0 g/l

Acidità totale: 5,5-6,0 g/l

** Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.*

COME SERVIRLO

Temperatura di servizio: 10-12°C

Bicchieri consigliati: Calice abbastanza ampio

Formati disponibili: 0,75 L



€ 0,75