



Verduzzo



Vitigni: verduzzo 100%

Zona di produzione: Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

Tipologia di terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: settembre

Vinificazione: decantazione e fermentazione a temperatura controllata di 16/17°C. Presa di spuma in autoclave (metodo charmat) per un mese e successivo imbottigliamento

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato, si distinguono sentori di mela, pera, nocepesca, albicocca, mandorla, fieno, floreale in cui predominano i fiori d'acacia

Sapore: di corpo aromatico, piacevolmente equilibrato, sapido, morbido

Abbinamenti: ottimo fuori pasto e particolarmente riuscito l'abbinamento con la pasticceria, sia essa di crema o secca

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Gradazione alcolica: 11,50 % vol.