



LE MANZANE®

VERDISO

Colli Trevigiani IGT Verdiso

PROFILO:

FLOREALE	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
FRUTTATO	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
MINERALITÀ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
MORBIDEZZA	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
AROMATICITÀ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



TULIPANO



8-10 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



6 MILA

PRODUZIONE
ANNUALE



11%

GRADAZIONE
ALCOLICA



5-7

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



6,9

ACIDITÀ
TOTALE
(G/L)



VARIETÀ DELLE UVE

Verdiso 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche delle Prealpi Trevigiane

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Vigneti di 25 anni concimati pochissimo per evitare rotture dell'acino alla maturazione con conseguenze negative, cosa molto comune in questa coltivazione. Terreno medio impasto tendenzialmente argilloso, altitudine fino a 200 metri s.l.m.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 17-18°C. Affinamento per 4 mesi in acciaio a temperatura inferiore ai 10°C e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia 60 giorni prima della sua emissione sul mercato. Acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Vino antico riscoperto. Colore paglierino tendente al verdognolo. Profumo e sapore delicato molto fine asciutto. Ottimo da tutto pasto e con pesce. Servire a 8-10 °C circa.

Via Maset, 47/B - 31020
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606
Fax +39.0438.787881

lemanzane.com