



# Verdiso

## COLLI TREVIGIANI IGT VERDISO



8-10 °C

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO



4-5 MILA  
PRODUZIONE  
ANNUALE



11%  
GRADAZIONE  
ALCOLICA



3-5  
ZUCCHERI  
RESIDUI (G/L)



6,9  
ACIDITÀ  
TOTALE (G/L)



0,75 l  
FORMATO



6  
BOTTIGLIE



### PROFILO:

FRUTTATO



MINERALITÀ



MORBIDEZZA



FLOREALE



AROMATICITÀ



### CALICE CONSIGLIATO



Tulipano

### VARIETÀ DELLE UVE

Verdiso 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche delle Prealpi Trevigiane

### VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Vigneti disetanei scarsamente concimati per evitare rotture dell'acino alla maturazione, comune in questa varietà. Terreno medio impasto tendenzialmente argilloso, altitudine fino a 200 metri s.l.m.

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 17°C. Affinamento per 2 mesi in acciaio a temperatura inferiore ai 10°C e successivo innotigliamento. Affinamento in bottiglia prima della sua emissione sul mercato.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Vino antico riscoperto. Colore paglierino tendente al verdognolo. Profumo e sapore delicato molto fine e asciutto. Ottimo da tutto pasto e con pesce.

### ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Raclette



Risotto alle erbe di campo



LE MANZANE®