

VERDUZZO

Vino Spumante
Extra Dry



Uve: 100% Verduzzo Trevigiano

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: l'uva raccolta e diraspata viene fatta macerare per 24 ore ad una temperatura di 7-9 °C. Viene sottoposta a pressatura soffice e successivamente viene avviata la fermentazione a temperatura controllata. Al termine di questa prima fermentazione, la base viene stabilizzata e posta a rifermentare in autoclave dove vi rimarrà per almeno due mesi prima di essere messa in bottiglia.

Residuo zuccherino: 13 gr/L

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Caratteristiche organolettiche: caratterizzato da un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Spuma bianca e persistente, perlage fine e vellutato. Profumo di acacia, mughetto, frutta a pasta gialla, albicocca e pesca. Di sottofondo note di croste di pane e lievito. Al palato risulta fresco, minerale, caratterizzato da una nota amara, quasi tannica, che ne prolunga la persistenza gustativa.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna bene con antipasti di mare e crostacei in genere nonché con risotti.

Temperatura di servizio: 6-8°C