



## 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