



VERDISO

COLLI TREVIGIANI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI

Verdiso.

NOTE GUSTATIVE

VISTA

Giallo paglierino con riflessi smeraldo.

OLFATTO

Fresco e leggero, ben presenti le note di frutta acerba con mela verde e cedro. Le note speziate ricordano la salvia.

GUSTO

Salato e croccante, con spiccata acidità. Asciutto nel finale.

ACIDITÀ 6 g/l

RESIDUO ZUCCHERICO 7 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA 11% Vol.

VINIFICAZIONE

RESA 120 q.li/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre.

FERMENTAZIONE

In bianco, in assenza delle bucce a temperatura controllata di 18 °C.

AFFINAMENTO

In vasi d'acciaio per un periodo di 1 mese.

ZONA DI PRODUZIONE

UBICAZIONE

Nella zona collinare di Conegliano alle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso.

ALTIMETRIA 270 m s.l.m.

ESPOSIZIONE Est - Ovest

TIPOLOGIA SUOLO

Argilloso.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CONSIGLI E FORMATI

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente ad antipasti e primi piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

BICCHIERE

Tulipano ampio a bocca richiudente.

CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

FORMATI

Bottiglia da 75 cl.