



VERDISO

COLLI TREVIGIANI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

REBSORTEN

Verdiso.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Strohgelbe Farbe mit smaragdgrünen Reflexen.

GERUCH

Frisch und leicht, deutlich erkennbar das herbe Aroma von unreifem Obst mit grünen Äpfeln und Zitronatzitronen. Die Gewürznote erinnert an Salbei.

GESCHMACK

Salzig und spritzig, mit ausgeprägter Säure. Trocken im Finale.

SÄURE 6 g/l

RESTZUCKER 7 g/l

ALKOHOL 11% Vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG 120 q/ha

LESEPERIODE

Zweite Septemberwoche.

GÄRUNG

Weiß vergoren, ohne Hülsmenmaischung, bei kontrollierter Temperatur von 18 °C.

AUSBAU

Im Stahlbehälter für die Dauer von 1 Monat.

ANBAUGEBIET

LAGE

Colline di Conegliano, auf den Hängen der ersten Dolomiten-Ausläufer im Norden der Provinz Treviso.

SEEHÖHE 270 m ü.d.M.

EXPOSITION Ost - West

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonboden.

PFLANZDICHTHE

4.000 Stöcke/ha

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

PASSEND ZU

Passt vorzüglich zu Fingerfood und Vorspeisen auf Fischbasis.

SERVIERTEMPERATUR

10 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes Tulpenglas.

LAGERUNG

Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten im ersten Jahr. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

FORMATE

Flasche mit 0,75 Liter.