



## 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 Hülsmischung, 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.