

VERDUZZO

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Verduzzo IGT MT

Colore: giallo paglierino intenso, tendente ai colori dell'autunno.

Profumo: incredibilmente intenso, raffinato, con sentori di frutta esotica con sfumature di miele e di acacia.

Sapore: morbido di corpo, intenso e persistente, con un finale lungo e piacevole; emerge una leggera bollicina molto gradevole.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Verduzzo

Zona ubicazione vigneti: Rai di San Polo di Piave

Altitudine: 30 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-nord

Sistema di allevamento: Sylvoz doppio capovolto

Ceppi/ha: 2800

Resa uva q.li/ha: 130 q.li/ha

Epoca vendemmia: fine settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura: soffice con leggera macerazione delle uve

Fermentazione Malolattica: no

Affinamento: no

Durata maturazione: 60 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70%

Estratto secco (gr/lit): 22,00

Acidità totale (gr/lit): 6,20

Ph: 3,35

Zuccheri residui (gr/lit): 21,00

Alcol svolto: 12,10% vol

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti: ottimo abbinato ai formaggi erborinati e piccanti accompagnati da miele, marmellate e composte di verdura; si abbina deliziosamente alla pasticceria secca ma soprattutto delizia qualsiasi occasione di brindare.

Temperatura di servizio: 12° C.

Conservazione: in luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

