



VERDISO

Biologico e vegano
Verdiso Veneto IGT

Il vitigno Verdiso trova il suo ambiente ideale nelle aree dove gli inverni sono più rigidi e la primavera si insinua lentamente, con tepore graduale. Le uve provengono da vigne biologiche situate nella fascia collinare all'estremo nord della pedemontana trevigiana, dove il clima conferisce al vitigno un carattere schietto e un'identità autentica.



Denominazione: Verdiso del Veneto IGT
 Tipologia: Vino bianco frizzante
 Uve: Verdiso
 Area: Refrontolo - Treviso



VIGNA

Suolo: Franco argilloso– calcareo – poco profondo
 Età dei vigneti: 15 - 30 anni
 Sistema di allevamento: Guyot
 Vendemmia: Manuale



SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
 Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e a tutto pasto, con antipasti leggeri, risotti e primi piatti alle erbe primaverili o piatti a base di pesce.

CERTIFICAZIONI



CANTINA

Vinificazione: In bianco con metodo Martinotti (Charmat).
 Grado alcolico: 11 % vol.
 Zuccheri: 6 g/l



DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdi.
 Olfatto: Fruttato con ricordi di mela verde ed eleganti note vegetali.
 Gusto: Armonico, asprigno e di media corposità.