



VERDISO

Bio und Vegan
Verdiso Veneto IGT

Die Rebsorte Verdiso findet ihren idealen Standort in Gebieten, in denen die Winter streng sind und der Frühling nur langsam Einzug hält, mit allmählich steigenden Temperaturen. Die Trauben stammen aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen in den Hügeln im äußersten Norden der Vorgebirgsregion von Treviso, wo das Klima der Rebsorte einen unverfälschten Charakter und eine authentische Identität verleiht.



Bezeichnung: Verdiso del Veneto IGT
Typ: Frizzante
Rebsorten: Verdiso
Anbaugebiet: Refrontolo - Treviso



IM WEINBERG

Boden: lehmig-kalkhaltiger Boden – flach
Alter der Rebstöcke: 15 - 30 Jahre
Erziehungssystem: Guyot
Lese: von Hand



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Hervorragend als Aperitif und zu allen Gängen, passend zu leichten Vorspeisen, Risotti und ersten Gängen mit Frühlingskräutern oder Fischgerichten.

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weissweinbereitung nach der Martinotti-Methode (Charmat).
Alkoholgehalt: 11 % vol.
Zucker: 6 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Helles Strohgelb mit intensiven grünen Reflexen.
Aroma: Fruchtig mit Noten von grünem Apfel und eleganten pflanzlichen Anklängen.
Geschmack: Harmonisch, leicht säuerlich und von mittlerem Körper.