



Verduzzo

Marca Trevigiana IGT

13% vol.

Vino autoctono vinificato con uve Verduzzo Friulano. Di sapore asciutto, talvolta morbido, leggermente tannico, con un bel profumo che richiama i fiori della robinia e vagamente della violetta. Si accompagna bene a dolci e a piccola pasticceria con le mandorle, a delizie in genere. È un ottimo vino da conversazione.

SCHEDA TECNICA

| | |
|-----------------------|--|
| Zona di Produzione: | Marca Trevigiana |
| Vitigno: | Verduzzo Friulano 100% |
| Vendemmia: | Fine Settembre |
| Raccolta Uve: | Raccolta a mano in cassa |
| Tecnologia adottata: | macerazione per 48 ore, fermentazione, lisi sui lieviti a temperatura controllata, travasi, stabilizzazione e poi imbottigliamento |
| Affinamento: | Minimo 180 giorni in parte in acciaio e in parte in bottiglia |
| Forma di Allevamento: | GDC |
| Resa per HA: | 80 q. |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|---------------------|----------|
| Residuo Zuccherino: | 20 g/l |
| Acidità Totale: | 4,80 g/l |
| Estratto secco: | 27 g/l |

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie