

VERDISO MARCA TREVIGIANA IGT



CARATTERISTICHE TECNICHE TECNICAL FEATURES

Provenienza | *Area of origin*

Marca Trevigiana.

Vitigno | *Grape varietal*

Verdiso 100%.

Altitudine | *Altitude*

100/200 m s.l.m. (*meters above sea level*)

Resa | *Yield*

12 t/ha

Vendemmia | *Harvest*

Metà settembre.

Mid-September.

Vinificazione | *Vinification*

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.

Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Gradazione alcolica | *Alcohol content*

11 % vol.

Residuo zuccherino | *Residual sugar*

4 g/l

Pressione | *Pressure*

0,9 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | *Colour*

Giallo paglierino con leggeri riflessi verdi.

Pale straw yellow with light green reflections.

Olfatto | *Bouquet*

Fresco e fruttato, mela verde, pera, agrumi.

Fresh and fruity, green apple, pear, citrus.

Gusto | *Taste*

Asciutto, fresco e vivace; si può percepire una leggera sapidità.

Dry, fresh and lively; a light sapidity can be perceived.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Aperitivo, primi piatti leggeri, piatti di pesce, crostacei e verdure.

Aperitif, light first courses, fish, shellfish and vegetable dishes.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | *Preservation*

In luogo fresco al riparo dalla luce.

Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | *Serving temperature*

8-10°C