

# Verduzzo Marca Trevigiana IGT

## UVAGGIO

Verduzzo.

## ZONA DI PRODUZIONE

San Polo di Piave.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

## RESA

180 q/ha.

## VENDEMMIA

Precoce.

## VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione in presenza di vinaccia. Fermentazione primaria a temperatura controllata e con lieviti selezionati 16 °C.

## DATI TECNICI (possono variare leggermente secondo l'annata)

Tenore alcolico: 11% vol

Residuo zuccherino: 40 g/l

Acidità: 5,5 g/l

## PROFILO ORGANOLETTICO

Un Verduzzo dal caratteristico colore giallo paglierino tendente al dorato, profumi leggeri e delicati di frutta matura e miele. Morbido ed avvolgente al palato.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale abbinamento con dolci secchi o cremosi, mascarpone, gorgonzola, frutta secca.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C.

