



TIPOLOGIA	VERDUZZO FRIZZANTE IGT VENETO
CODICE EAN	8001906254018
ZONA PRODUZIONE	I ghiaiosi terreni e le argillose distese dell'alta piana trevigiana che si snodano tra i corsi del Piave e del Livenza, su cui si ergono a baluardo le dolci Prealpi venete.
VINIFICAZIONE	Il Verduzzo si raccoglie a fine settembre, delle uve bianche è una delle più tardive nella maturazione. Il mosto che si ottiene da una pigiatura soffice, viene separato subito dalle vinacce, pulito e fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata di 17 C°. Il vino dopo i travasi e la chiarifica viene sottoposto ad una seconda fermentazione in autoclave per la frizzantatura. Seguirà poi la filtrazione e la stabilizzazione a freddo prima dell'imbottigliamento.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo, questo Verduzzo possiede, grazie anche alla seconda fermentazione a metodo Charmat, un profumo ampio e delicato, con note fruttate che ricordano la mela e la pera. Il sapore è piacevolmente abboccato e assai gradevole.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ben si accosta agli antipasti ai primi leggeri e ai piatti a base di uova nonché a quelli a base di pesce.
TEMP. DI SERVIZIO	8° C.
ALCOOL % VOL	11
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	1,35
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,6
SO2	132
BOTTIGLIA	Borgognotta Reggiana MB tappo raso
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	19
CARTONI EPAL	95

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com