



VERDISO COLLI TREVIGIANI I.G.P.

UVE: Verdiso in purezza, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

ALTIMETRIA: 90 metri slm

ESPOSIZIONE: sud

TIPOLOGIA SUOLO: di medio impasto, tendenzialmente argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3000 piante/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 15 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 110 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 15-20 settembre

VINIFICAZIONE: alla classica pressatura, effettuata in maniera soffice, segue la pulizia del mosto tramite decantazione statica e la successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati alla temperatura controllata di 17-18°C per la durata di 6-8 giorni. Segue la maturazione del vino sulla propria feccia nobile prima delle operazioni di chiarifica e imbottigliamento. Grazie all'ausilio delle nuove tecnologie e di accorte e mirate operazioni di cantina, questo vino richiede un apporto minimo di solfiti, ben al di sotto delle soglie europee stabilite dalla normativa OCM.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Acidità: 5,5 g/l

Ph: 3,30

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutto della tradizione, espressione delle sue origini. La sua incredibile e fine nota acidula lo pone fra i vini più caratteristici e rappresentativi della terra trevigiana, rendendolo un vero e proprio must dell'assaggio da parte di chi vuole godere delle molteplici tipicità enologiche della zona. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, caratteristico marker della sua spiccata freschezza. Al naso le note di frutta a polpa bianca, ampie ed aggraziate, si uniscono ad un tono di erba appena tagliata. Al gusto prevale sulle altre componenti la nota acidula, estremamente tagliente e nervosa, che in virtù della snellezza del vino e della sua sapidità gli dona una serbevolezza davvero ragguardevole. La sua pulizia complessiva e la sua gradevolezza ne fanno un vino ideale da aperitivo e in grado di donare risultati notevoli se abbinato ai pesci d'acqua dolce, nelle varie interpretazioni, alle torte salate estive ed ai freschi formaggi caprini o ovini.

NELLA CARTA DEI VINI: Verdiso Colli Trevigiani I.G.P. - Az. Agr. Conte Collalto