

VERDUZZO IGT VENETO FRIZZANTE

Alcool	11 % vol
Zona di Produzione	Comuni del Piave, Provincia di Treviso, Veneto, Italia
Vitigno	Verduzzo Trevigiano, Verduzzo Friulano
Forma di allevamento	Bellussi, Sylvoz, doppio capovolto
Vendemmia	Metà settembre
Vinificazione	Pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C. Frizzantatura ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 16 °C.
Affinamento	In acciaio
Tipologia del suolo	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso

PROFILO SENSORIALE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

ODORE: gradevole, fragrante, con spiccate note fruttate e sentori di mandorla, albicocca e pera.

SAPORE: secco leggero e fruttato con retrogusto tipico di mandorla.

ABBINAMENTI

Ottimo come accompagnamento a pasticceria secca, crostate. Consigliato anche con formaggi erborinati e cremosi. Anche primi piatti di pesce, crostacei e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 / 10 °C



Cantina Sociale **Tezze di Piave**
dal 1930

Cantina Sociale Tezze di Piave SAC
Via Della Colonna, 23 - 31028 Tezze di Piave - Vazzola (TV) Veneto - Italy
Tel. +39 0438 488190 - info@cantinatezze.it

www.cantinatezze.it



FIABR



RAGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



OFFICINA DI QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ



OFFICINA DI QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ