



VERDISO VINO SPUMANTE EXTRA DRY



TIPOLOGIA: vino bianco spumante

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Treviso

VITIGNI: Verdiso 100%

ALTIMETRIA VIGNETO: 260 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: substrato calcareo-argilloso, misto a marna (roccia sedimentaria che a contatto con l'aria si sgretola), ricco di minerali assorbibili dalle radici della vite.

TITOLO ALCOLOMETRICO: 11,50% vol.

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

VENDEMMIA: manuale

PRODUZIONE ETTARO: 110 q.li/ha

CLIMA: temperature miti, ventilazione ben presente, umidità relativa dell'aria piuttosto bassa, consentono di portare alla giusta maturazione quest'uva dalla buccia verde e sottile, garantendo complessità e raffinatezza organolettica.

VINIFICAZIONE: nel processo di trasformazione dell'uva in vino si adotta la vinificazione in bianco. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16 °C, in vasche d'acciaio, per consentire le migliori condizioni di fermentazione; successiva sosta sul lievito fino al momento della rifermentazione in autoclave. Tutto ciò per mantenere e preservare la qualità organolettica dell'uva. Seconda fermentazione in autoclave per la spumantizzazione con metodo "Martinotti" conosciuto anche con il nome francese "Charmat".

NOTE DI DEGUSTAZIONE: V come Verdiso, V come verdi nuance colorimetriche di un fresco abbraccio al delicato giallo paglierino. Elegante espressione olfattiva in un equilibrio inebriante di mela verde, frutti bianchi appena raccolti, come la pera Conference, la mela Calvilla Bianca, cedro, zagara, cedronella con sfumature di speziato mediterraneo. Al palato si presenta nella sua tipica verticalità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ideale come aperitivo, con antipasti, risotti alle erbe, fritto misto e piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl



vinilareggenza.it

vieni a trovarci

