

VERDUZZO FRIZZANTE IGT VENETO

Vitigni: VERDUZZO IN PUREZZA.

Zona di produzione: BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.

Tipologia di terreno: TESSITURA RICCA DI SCHELETRO (GHIAIA) CON ARGILLA E SCARSO CONTENUTO IN SOSTANZA ORGANICA.

Sistema di allevamento: SYLVOZ CON RESA DI 160 QUINTALI PER ETTARO

Vendemmia: RACCOLTA A FINE SETTEMBRE.

Vinificazione: DIRASPATURA E MACERAZIONE PELLICOLARE A FREDDO PER UNA NOTTE, CON PULIZIA DEL MOSTO E FERMENTAZIONE ALCOLICA.

Spumantizzazione: IN AUTOCLAVE PER CIRCA UN MESE (METODO CHARMAT CORTO), A TEMPERATURA DI 13-14°C PER ESALTARE PROFUMI E FRESCHEZZA.

Caratteristiche organolettiche: VINO DAL CLASSICO COLORE GIALLO DORATO, CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE, HA UN PROFUMO INTENSO, FRUTTATO NEL QUALE SPICCA LA MANDORLA, LA PERA E L'ALBICOCCA.

Abbinamenti: AMABILE AL GUSTO, EVIDENZIA UN LEGGERO TANNINO CHE LO DISTINGUE E LO RENDE GRADEVOLISSIMO CON I DOLCI SECCHI. NON È AZZARDATO DEGUSTARLO CON FORMAGGI ERBORINATI E CREMOSI; PIACEVOLE ANCHE FUORI PASTO.

SERVIRE A 6-8° C IN CALICI CON STELO E CORPO ALLUNGATO OVE RISALTA IL FINE PERLAGE.



Si tratta di un vitigno molto antico e assai diffuso anche in epoche passate. Il Verduzzo è largamente diffuso in tutto il territorio friulano e veneto, dove viene coltivato sia in pianura che in collina.

Gradazione alcolica: 12,00% vol.
Acidità totale: 5,1 g/l
Zuccheri riduttori: 24,7 g/l
Solfiti: 113 mg/l