

## Verduzzo Frizzante



**Gradazione alcolica:** 12,00% vol.

**Vitigni che compongono il vino:** Verduzzo in purezza.

**Zona di produzione ed esposizione:** bacino alluvionale del fiume Piave a sud-est di Treviso.

**Tipologia del terreno:** tessitura ricca di scheletro (ghiaia) con argilla e scarso contenuto in sostanza organica.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz. Resa di 160 q.li 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.