



VERDISO

Benennung:	Verdiso del Veneto IGT
Typologie:	Frizzante
Traube:	Verdiso
Erstes Produktionsjahr:	1985
Region:	Refrontolo, Venetien

Im Weinberg

Boden:	Lehm-und Kalkboden, tief
Höhenmessung und Lage:	180 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	15 Jahre
Anbaumethoden:	Guyot
Ernte:	Von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißweinherstellung mit der Martinotti (Charmat) Methode
Alkoholgehalt:	11 % vol.
Zucker:	7 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit starken grünlichen Reflexen
Bouquet:	Fruchtig mit leichtem und elegantem Aroma von grünem Apfel und Pflanzen
Geschmack:	Harmonisch, säuerlich und gute Struktur

Service

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	Perfekt als Aperitif und während des Essens mit Vorspeisen, Risottos und Nudeln mit Frühlingskräutern oder Fischgerichten
Lebensdauer:	12 - 18 Monate

