



VERDISO

Biologico e vegano

Verdiso Veneto IGT

Il vitigno Verdiso trova il suo ambiente ideale nelle aree dove gli inverni sono più rigidi e la primavera si insinua lentamente, con tepore graduale. Le uve provengono da vigne biologiche situate nella fascia collinare all'estremo nord della pedemontana trevigiana, dove il clima conferisce al vitigno un carattere schietto e un'identità autentica.

Certified B Corporation

Denominazione: Verdiso del Veneto IGT
Tipologia: Vino bianco frizzante
Uve: Verdiso
Area: Refrontolo - Treviso

VIGNA

Suolo: Franco argilloso– calcareo – poco profondo
Età dei vigneti: 15 - 30 anni
Sistema di allevamento: Guyot
Vendemmia: Manuale

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e a tutto pasto, con antipasti leggeri, risotti e primi piatti alle erbe primaverili o piatti a base di pesce.

CANTINA

Vinificazione: In bianco con metodo Martinotti (Charmat).
Grado alcolico: 11 % vol.
Zuccheri: 6 g/l

DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdi.
Olfatto: Fruttato con ricordi di mela verde ed eleganti note vegetali.
Gusto: Armonico, asprigno e di media corposità.

CERTIFICAZIONI

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN