

VERDUZZO TREVIGIANO

CARATTERISTICHE

Questo vino ha goduto di notevole fama in passato, oscurato in seguito dall'arrivo dei vitigni internazionali, risulta oggi quasi completamente abbandonato: sono davvero pochissimi i produttori che continuano la coltivazione di questa varietà. Un tempo questo vino veniva pigiato con altre uve per la preparazione di vinaggi a tutto pasto, noi lo vinifichiamo in purezza, dando vita ad un prodotto molto gradevole che merita molta più considerazione di quanta gliene sia stata fin qui concessa. È un vino colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, poco tannico e snello di corpo, profumo leggermente fruttato di pesca, che ricorda la primavera.

Si sposa piacevolmente con piatti primaverili a base di erbe, con la pizza, è piacevole fuori pasto, delizioso con dessert e dolci. Servire a 10-12 gradi. Una nuova perla che si aggiunge alla nostra collezione di vini tradizionali.

SCHEDA TECNICA

varietà	verduzzo
denominazione	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
anno d'impianto	1979
terreno	ghiaioso a scheletro prevalente
sesto d'impianto	Bellussi
potatura	sylvoz
resa/ettaro	15 t
alcol	12,00 % vol.
zuccheri residui	15
acidità	5,00 g/l
ph	3,35
pressione	0.8 bar

VINIFICAZIONE

Le raccolta tardiva delle uve avviene manualmente (verso fine Settembre).

La produzione prevede le seguenti fasi: la pigiadirasatura, la pressatura soffice, la decantazione statica dei mosti, la sfeccatura e l'inoculo con lieviti selezionati. In seguito si realizza la fermentazione controllata a freddo a 14°. A fine fermentazione si procede con il travaso e il mantenimento del vino sulle proprie fecce nobili con periodici batonage, per passare poi all'imbottigliamento.



INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo sughero



RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE. SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO.

SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



CODICE ITF CARTONE



vini di qualità dal 1427
solo vini biologici dal 1987
solo vini vegetariani e vegani dal 2007
vini senza solfiti aggiunti dal 2009
vitigni resistenti dal 2015
vini lieviti indigeni dal 2017

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL
Viale della Repubblica 1/6
31020 San Polo di Piave
Treviso - Italy
Tel. +39.0422.855032
info@giolitalia.it
www.giolitalia.it