

Verduzzo

Trevigiano

“Anni '50”

Questa linea evoca l'aura glamour e l'eleganza senza tempo di un'epoca iconica. Ogni bottiglia è un omaggio al fascino vintage e alla raffinatezza di quegli anni: questi vini, selezionati con cura e prodotti con maestria, catturano lo spirito gioioso e l'eccellenza artigianale di quei tempi e celebrano l'arte del buon vivere e della convivialità.

Caratteristiche

Questo vino ha goduto di notevole fama in passato ma, 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 di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, poco tannico e snello di corpo, dal 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°C. 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	10 g/l
acidità	5,00 g/l
ph	3,35
pressione	0.8 bar

Vinificazione

Le raccolta tardiva delle uve avviene verso la metà di settembre. La produzione prevede le seguenti fasi: la pigiadiraspatura, la pressatura soffice, la decantazione statica dei mosti, la sfecciatura e l'inoculo con lieviti selezionati. In seguito si realizza la fermentazione controllata a freddo a 14°C. 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



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560492

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560499



GIOL

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

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.com