

I TIPICI



AI GALLI

VERDUZZO VENETO

Indicazione Geografica Tipica



TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

UVE: Verduzzo 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve mediante pressatura soffice dopo una breve macerazione a freddo. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati, completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. La maturazione avviene per alcuni mesi a contatto con la propria feccia nobile in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento, per poi riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo dorato con sfumature ambrate. Profumo vinoso, intenso, pulito. Gusto pieno e deciso, caratterizzato da una gamma di sapori che spaziano dal miele all'albicocca, dalla pera alla pesca.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino essenzialmente da dessert, ideale con le crostate di frutta, le creme e la pasticceria secca.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.




TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

BTG PER CARTONE: 6, 12

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA  GL VETRO BIANCO	CAPSULA  C/PVC PVC	TAPPO  FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

AI GALLI