



**colvendrà®**  
— SINCE 1924 —

**VERDISO**  
VINO SPUMANTE  
EXTRA DRY



<b>TERRITORIO:</b>	Suoli di origine arenaria, a substrato argilloso. I ghiacciai delle epoche passate hanno modellato le nostre colline in maniera armoniosa; in alcuni vigneti della nostra azienda basta scavare pochi centimetri per scoprire che si tratta di un terreno di tipo arenario, ricco di foglie e conchiglie fossilizzati.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Doppio capovolto.
<b>CLIMA:</b>	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
<b>UVE UTILIZZATE:</b>	Verdiso in purezza.
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale. Resa 130 q.li/ha.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pressatura soffice delle uve, separazione delle bucce e fermentazione dei mosti a temperatura controllata, con inoculo di lieviti selezionati.
<b>PRESA DI SPUMA:</b>	Rifermentazione in autoclave con Metodo Martinotti.
<b>PROFILO ORGANOLETTICO:</b>	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Elegante profumo fruttato di mela, agrumi, floreale di glicine, foglia di fico, leggera rosa e timo. Al gusto si presenta fresco nella sua acidità piacevolmente evidente senza essere invadente.
<b>TENORE ALCOLICO:</b>	11,5% vol. Residuo zuccherino di circa 16 g/l.
<b>ABBINAMENTO:</b>	Indicato per aperitivo, interessante l'abbinamento con primi piatti, risotto alle erbe, piatti a base di pesce.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	6-8 °C
<b>BOTTIGLIA:</b>	0,75 litri