



colvendrà®

— SINCE 1924 —

VERDISO VINO SPUMANTE EXTRA DRY



TERRITORIO:	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.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
UVE UTILIZZATE:	Verdiso in purezza.
VENDEMMIA:	Manuale. Resa 130 q.li/ha.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve, separazione delle bucce e fermentazione dei mosti a temperatura controllata, con inoculo di lieviti selezionati.
PRESA DI SPUMA:	Rifermentazione in autoclave con Metodo Martinotti.
PROFILO ORGANOLETTICO:	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.
TENORE ALCOLICO:	11,5% vol. Residuo zuccherino di circa 16 g/l.
ABBINAMENTO:	Indicato per aperitivo, interessante l'abbinamento con primi piatti, risotto alle erbe, piatti a base di pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri