



colvendrà®
— SINCE 1924 —

VERDISO
COLLI TREVIGIANI
Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE:	Colline Trevigiane.
TERRITORIO:	Suoli a substrato argilloso.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Filare a spalliera.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
VITIGNI UTILIZZATI:	Verdiso 100%.
VENDEMMIA:	Manuale. Resa 130 qli/ha.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve con separazione delle bucce. Fermentazione del mosto svolta da lieviti selezionati, a temperatura controllata.
PROFILO ORGANOLETTICO:	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Bouquet delicato ma ampio. Si riconosce il profumo di frutta matura, mela verde, vegetale fresco, di fieno secco e floreale di rosa. La sua freschezza al palato, in armonia con le altre componenti, ne consente un'ottima bevibilità.
TENORE ALCOLICO:	11,5% vol.
ABBINAMENTO:	Ottimo con antipasti, primi piatti a base di pesce e risotti alle erbe.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri

