



VERDUZZO VENETO

Indicazione Geografica Tipica

WEINTYP: Stiller Weißwein

REBSORTE: Verduzzo 100%

ANBAUGEBIET: Pramaggiore, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: Mittlere Dichte, tonhaltig

REBERZIEHUNG: Sylvoz

VINIFIKATION: Nach einer kurzen Kaltmazeration der Trauben erfolgt die Weißweibereitung durch sanftes Pressen. Der erhaltene Most wird in Edelstahltanks gefüllt, in denen er bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C auf sorgfältig ausgewählten Hefen weitere 10 Tage vergoren wird. Die Reifung erfolgt einige Monate lang auf dem Geläger in Edelstahltanks, bis der Wein in Flaschen abgefüllt wird. Es folgt eine zweimonatige Ruhezeit in der Flasche.

CHARAKTERISIERUNG: Goldgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Nuancen. Weiniger, kräftiger, sauberer Duft. Der volle, ausgeprägte Geschmack ist durch eine Palette von Aromen charakterisiert, die von Honig bis zu Aprikose, Birne und Pfirsich reichen.

GENUSSEMPFEHLUNG: Im Wesentlichen ein Dessertwein, passt ideal zu Obstkuchen, Cremespeisen und Plätzchen.

ALKOHOLGEHALT: 13.0% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 10-12 °C

LAGERUNG: 2/3 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6,12

FORMAT (CL): 75