



## Verduzzo Frizzante IGT Marca Trevigiana



### Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



0,750 lt

**Zone d'Origine:** Province de Trévise.

**Altitude:** 40 m au dessus du niveau de la mer.

**Type de terrain:** pâte moyenne.

**Cépages:** Verduzzo Trevigiano.

**Système de culture:** Sylvoz.

**Epoca di Raccolta:** début septembre

#### Technologie "Le Contesse":

- pressage doux et nettoyage du moûts par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuves en acier inoxydable à basse température.
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées.
- mise en bouteille et repos pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

**Degré d'alcool:** 10,50 % vol.

**Résidus de sucre:** 10 g/l

**Perlage:** Fin et persistant.

**Couleur:** Jaune paille clair.

**Parfum:** Le bouquet est fruité et harmonieux, avec des notes de pomme, de poire et d'abricot; floral de petites fleurs blanches.

**En bouche:** il est caractéristique, avec une structure équilibrée et une finale persistante.

**Température de dégustation:** Servir froid à une température de 8-10 ° C.

**Accompagnement:** Excellent servi pendant tout le repas. Il s'accorde, en particulier, avec les premiers plats à base d'herbes sauvages, mais aussi avec les plats de poisson, les viandes blanches, les œufs et les légumes.