

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Il Colle

Verdiso igt

Veneto igt

Proprietà	Famiglia Ceschin
Inizio attività	1978
Vitivinicoltura	Convenzionale e Biologica
Ettari	50
BTG prodotte	450.000



VERDISO IGT

Vino bianco

Annata s.a.

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Veneto igt

Vitigni Verdiso

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Verdiso 100%

Vinificazione Pressatura soffice delle uve. Fermentazione per circa 12-15 giorni in acciaio a una temperatura controllata di 18°C.

Suolo L'uva Verdiso viene coltivata nei vigneti collinari, nella zona di Conegliano e dintorni. Gode di un ambiente pedoclimatico ideale: il terreno ricco di argilla e calcare è tra i suoi prediletti, mentre il clima fresco e ventoso consente di proteggere la buccia sottile dal pericolo di muffe.

Vista Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto I profumi sono prevalentemente fruttati, con sentori che ricordano la mela e la pera; accompagnati da note minerali.

Gusto In bocca è armonico, caratterizzato da una spiccata freschezza, che lo rendono un abbinamento versatile ed ottimo complemento per piatti freschi e leggeri, da condividere in compagnia.

Affinamento Riposo e affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio a una temperatura di circa 10°C.

Tipologia lieviti Selezionati

Acidità totale 6-6,5 gr/lt

Grado alcolico 11% vol

Temperatura di servizio 8°C-10°C