

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

Veneto | Casa Baccichetto

Verduzzo

Piave Doc



CASA BACCICHETTO

Proprietà	Famiglia Baccichetto
Inizio attività	2011
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	30
BTG prodotte	150.000



VERDUZZO

Vino bianco

Codice 57918

Annata 2023

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Piave

Vitigni Verduzzo

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Verduzzo Friulano 100%

Vinificazione Macerazione pellicolare di almeno due giorni a freddo. Decantazione del mosto a freddo. Fermentazione in acciaio a freddo 19°C.

Abbinamento Il Verduzzo si abbina molto bene a pasticceria secca, il massimo di sè lo dà con i classici "cantucci". Grazie alla sua corposità, però, si adatta molto anche al pasto. Da provare con il baccalà alla vicentina!

Vista Colore ambrato carico

Olfatto Profumi caldi di frutta candita e di confettura di albicocca

Gusto Gusto dolce e intenso, rassicurante.

Vendemmia A mano, in cassette, con selezione dei grappoli in più passaggi per raccogliere di volta in volta solo quelli perfettamente maturi

Grado alcolico 12,50 %

Temperatura di servizio 12°C