



CANTINA
LA SALUTE
UNDE ORIGO INDE SALUS

Case Bressan

VERDUZZO

MARCA TREVIGIANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Ideale abbinamento con dolci secchi o cremosi, mascarpone, gorgonzola, frutta secca.
Temperatura di servizio 6 - 8 °C*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un Verduzzo dal caratteristico colore giallo paglierino tendente al dorato, profumi leggeri e delicati di frutta matura e miele. Morbido ed avvolgente al palato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di Origine: San Polo di Piave.

Vitigno: Verduzzo.

Forma di Allevamento: Spalliera.

Epoca di Vendemmia: Precoce.

Resa Kg Uva Per Ha: 18.000 kg

Vinificazione: Macerazione e fermentazione in presenza di vinaccia.

Fermentazione primaria: A temperatura controllata e con lieviti selezionati 16°C.

Alcohol: 11% Vol

Residuo Zuccherino: 4,00 g/l

Acidità Totale: 5,5 g/l

FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri