

# VERDUZZO TREVIGIANO

## CARATTERISTICHE

Questo vino ha goduto di notevole fama in passato, oscurato in seguito dall'arrivo dei vitigni internazionali, risulta oggi quasi completamente abbandonato: sono davvero pochissimi i produttori che continuano la coltivazione di questa varietà. Un tempo questo vino veniva pigiato con altre uve per la preparazione di vinaggi a tutto pasto, noi lo vinifichiamo in purezza, dando vita ad un prodotto molto gradevole che merita molta più considerazione di quanta gliene sia stata fin qui concessa. È un vino colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, poco tannico e snello di corpo, profumo leggermente fruttato di pesca, che ricorda la primavera.

Si sposa piacevolmente con piatti primaverili a base di erbe, con la pizza, è piacevole fuori pasto, delizioso con dessert e dolci. Servire a 10-12 gradi. Una nuova perla che si aggiunge alla nostra collezione di vini tradizionali.

## SCHEDA TECNICA

varietà	verduzzo
denominazione	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
anno d'impianto	1979
terreno	ghiaioso a scheletro prevalente
sesto d'impianto	Bellussi
potatura	sylvoz
resa/ettaro	15 t
alcol	11,00 % vol.
zuccheri residui	20
acidità	5,00 g/l
ph	3,35
pressione	0.8 bar

## VINIFICAZIONE

Le raccolta tardiva delle uve avviene manualmente (verso fine Settembre).

La produzione prevede le seguenti fasi: la pigiadiraspatura, la pressatura soffice, la decantazione statica dei mosti, la sfeccatura e l'inoculo con lieviti selezionati. In seguito si realizza la fermentazione controllata a freddo a 14°. A fine fermentazione si procede con il travaso e il mantenimento del vino sulle proprie fecce nobili con periodici batonage, per passare poi all'imbottigliamento.

## INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo sughero



## SCHEDA ONLINE



## CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560492

## CODICE ITF CARTONE



18032535560499



vini di qualità dal 1427  
solo vini biologici dal 1987  
solo vini vegetariani e vegani dal 2007  
vini senza solfiti aggiunti dal 2009  
vitigni resistenti dal 2015

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL  
Viale della Repubblica 1/6  
31020 San Polo di Piave  
Treviso - Italy  
Tel. +39.0422.855032  
info@giolitalia.it  
www.giolitalia.it