

VEDUZZO TREVIGIANO IGT



Codice; VERDO-01
Alcohol: 12.0% vol
Acidità: 5.10 g/l
Zuccheri: 4 %
Servito a temperatura
di 10-12°

Descrizione

Il verduzzo trevigiano non è un vitigno autoctono, essendo stato importato all'inizio del secolo XIX nella provincia di Treviso, sulla riva sinistra del Piave.

Vitigni

Una vite rustica che trova il suo habitat sia nelle zone sassose dell'alto Piave, sia in quelle argillose del basso Piave. La vigoria vegetativa è buona e pure la produzione è costante; il grappolo è di media grandezza a forma cilindrico-piramidale, con un'ala evidente. L' acino è mediamente compatto e di forma ovoidale, mentre la buccia ha una caratteristica punteggiatura marrone; il succo, dal colore giallo-verdognolo, ha un piacevole gusto acidulo-dolce. Un tempo pigiato con altre uve per la preparazione di vinaggi a tutto pasto, negli ultimi anni viene vinificato in purezza , dando vita ad un vino molto gradevole che merita molta più considerazione di quanta gliene sia stata fin qui concessa. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, poco tannico e snello di corpo, profumo leggermente fruttato di pesca, che ricorda la primavera.

Vendemmia

verso la fine di settembre

Vinificazione E Affinamento

Dopo la pigiatura il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per circa quattro ore, a bassa temperatura, quindi si effettua una pressatura soffice delle bucce. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene conservato in serbatoi di acciaio a temperatura controllata fino all'imbottigliamento .

Abbinamenti

Si sposa piacevolmente con piatti primaverili a base di erbe, con la pizza, è piacevole fuori pasto, delizioso con dessert e dolci.