

# 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.