



Ca' del Doge - Verduzzo I.G.T.

Verduzzo I.G.T

VITIGNO:
100% Verduzzo

PROVENIENZA:
zona Veneto

VINIFICAZIONE:
vinificazione in bianco di uve sane e selezionate, con separazione immediata delle bucce dopo la pigiatura, il mosto ottenuto viene raffreddato ed illimpidito e posto a fermentare in tini di acciaio ad una temperatura di 18°C, terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato 2 volte e poi filtrato per essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione ed invecchiamento:
in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10° - 12° C.

Colore:
giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo:
gradevole, fresco e fruttato, con delicato sentore di mela, pera, di pesca-noce e di albicocca, tipici del vitigno.

Sapore:
equilibrato, secco con una buona acidità, leggero di corpo, garbatamente asciutto e fresco, armonico, di grande freschezza e fragranza di fruttato, leggero e di piacevolissima beva, da consumarsi giovane.

Gradazione alcolica:
11% vol.

Temperatura di servizio ottimale:
10/12° C

Affinità gastronomiche:
ottimo aperitivo, ideale con antipasti a base di pesce anche alla griglia, ideale per accompagnare antipasti magri, frutti di mare, crostacei e zuppe di pesce, carni bianche fredde, ideale aperitivo nella stagione estiva per la sua leggerezza.

