

Verdiso I.G.T.

BERNARDI
Pietro e Figli

Vino bianco Verdiso Colli Trevigiani IGT

Zona di origine

Colli Trevigiani

Vitigno

Verdiso

Forma di allevamento

Doppio capovolto

Periodo di vendemmia

01 - 15 settembre

Tipo di vendemmia

A mano

Uva per ha

190 q.li/ha

Vinificazione

In bianco con pressatura soffice

Fermentazione primaria

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

15 gg in autoclave

Affinamento in bottiglia

15 gg

Alcohol

11,5% Vol.

Caratteristiche del terreno

Sciolto/medio impasto

Densità impianto

4.000 piante/ha

Colore e Perlage

Giallo paglierino con riflessi verdi

Profumo

Profumo fresco e fruttato

Gusto

Sapore fresco, leggero e lievemente acidulo

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti e secondi piatti di pesce

Conservazione

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce

Come indicare sulla carta dei vini

Bernardi Pietro e Figli
Verdiso Colli Trevigiani IGT

Temperatura di servizio

8° C

