



VERDISO

IGP COLLI TREVIGIANI

Vitigno di produzione: 100% Verdiso.

Grado alcolico: 11 % vol.

Zona di produzione: colline di San Pietro di Feletto (TV).

Tipo di terreno: argilloso compatto.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Epoca di Vendemmia: dal 15 al 20 Settembre.

Vinificazione: pressatura delle uve estremamente soffice, sgrondo del mosto fiore, prima fermentazione in serbatoi termo condizionati. Dopo un lungo riposo sulle fecce nobili viene lavorato secondo il metodo Charmat in serbatoi d'acciaio.

Caratteristiche: la sua inconfondibile nota acidula lo rende caratteristico e rappresentativo del territorio collinare trevigiano.

Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli.

Olfatto: note di frutta a polpa bianca si uniscono armonicamente con sentori agrumati di pompelmo rosa e limone.

Gusto: le prevalenti caratteristiche di sapidità e freschezza lo rendono piacevole e provocante al palato.

Abbinamenti: ideale per aperitivi, ben si abbina anche a portate di pesce ad acqua dolce e a varie interpretazioni di torte salate e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Formati disponibili: 0.75 LT

AZIENDA AGRICOLA
BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT