

VERDUZZO



Verduzzo cl. 75 tappo vite screw cap

Caratteristiche

Questo vino ha goduto di notevole fama in passato, oscurato in seguito dall'arrivo dei vitigni internazionali, risulta oggi quasi completamente abbandonato: sono davvero pochissimi i produttori che continuano la coltivazione di questa varietà.

Un tempo questo vino veniva pigiato con altre uve per la preparazione di vinaggi a tutto pasto, noi lo vinifichiamo in purezza, dando vita ad un prodotto molto gradevole che merita molta più considerazione di quanta gliene sia stata fin qui concessa.

È un vino colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, poco tannico e snello di corpo, profumo leggermente fruttato di pesca, che ricorda la primavera.

Si sposa piacevolmente con piatti primaverili a base di erbe, con la pizza, è piacevole fuori pasto, delizioso con dessert e dolci. Servire a 10-12 gradi.

Una nuova perla che si aggiunge alla nostra collezione di vini tradizionali.

description

A variety that enjoyed notable fame in the past, it was overshadowed by the arrival of international varieties and has now been almost completely abandoned. There are very few producers who continue to cultivate this grape.

Previously pressed with other grapes to make blended table wines, we use it to produce a pure varietal wine, creating a pleasing product that is worthy of much more respect than in the past.

A straw yellow wine with greenish nuances, it is slim-bodied and slightly tannic, with a delicate fruity peach aroma that is reminiscent of springtime.

The perfect accompaniment to spring dishes and pizzas, it is delicious with desserts and can also be enjoyed alone. Serve at 10-12 °C.

This is a fine addition to our collection of traditional wines.

scheda tecnica

| | |
|------------------|--|
| varietà | verduzzo igt marca trevigiana |
| denominazione | indicazione geografica tipica IGT marca trevigiana |
| anno d'impianto | 1979 |
| terreno | ghiaioso a scheletro prevalente |
| sesto d'impianto | Bellussi |
| potatura | sylvoz |
| resa/ettaro | 15 t |
| alcol | 11 % vol |
| zuccheri residui | 20 |
| acidità | 5,00 g/l |
| ph | 3,35 |
| pressione | 0.8 bar |

profile contents

| | |
|-------------------|-------------------------------------|
| grape varieties | verduzzo igt marca trevigiana |
| appellation | indicazione geografica tipica (IGT) |
| year planted | 1979 |
| soil | predominantly gravelly |
| plant spacing | Bellussi |
| pruning | sylvoz |
| yield per hectare | 15 t |
| alcohol content | 11.0 % vol. |
| residual sugars | 20 |
| acidity | 5 g/l |
| ph | 3.35 |
| pressure | 0.8 bar |

vinificazione

Le raccolta tardiva delle uve avviene manualmente (verso fine Settembre).

La produzione prevede le seguenti fasi: la pigiadiraspatura, la pressatura soffice, la decantazione statica dei mosti, la sfeccatura e l'inoculo con lieviti selezionati. In seguito si realizza la fermentazione controllata a freddo a 14°. A fine fermentazione si procede con il travaso e il mantenimento del vino sulle proprie fecce nobili con periodici batonage, per passare poi all'imbottigliamento.

vinification

The grapes are hand-picked late in the season (towards the end of September), crushed and destemmed and then soft pressed. The must is settled and raked, and select yeasts are added. Controlled fermentation is carried out at 14 °C. When fermentation is complete, the wine is raked and left on the fine lees with periodic stirring then bottled.



www.castellogabriel.com