

Denominazione:

I.G.T. Trevenezie

Vitigno:

100% Verduzzo

Epoca di vendemmia:

Prima e terza decade di settembre



Vinificazione ed affinamento

Macerazione dell'uva per circa 24 ore in modo da estrarre la parte tannica e il colore dalla buccia, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Stoccaggio in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione naturale con lieviti selezionati in autoclave per 25-30 giorni.

Note di degustazione

Giallo paglierino molto intenso. Fruttato e floreale. dolce, corposo, lievemente tannico con un perlage fine e persistente.

Abbinamenti e servizio

Ottimo con dessert. Apprezzabile anche con stuzzichini salati.

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

Gradazione alcolica: 12% Vol.