



## Verdiso IGT

(Indicazione Geografica Tipica)

"91" - Brut



Questo spumante esalta totalmente le caratteristiche tipiche del Verdiso.

Il suo colore è tipicamente giallo paglierino con riflessi verdognoli e il perlage è fine e persistente.

I profumi sono delicati ma molto ampi con una lieve presenza floreale e vari sentori che rimandano alle scorze di agrumi e la mela verde.

Si incontra, inoltre, il tipico vegetale assimilabile alla foglia di fico.

Al gusto tende ad esaltare l'acidità tipica della varietà rendendosi ottimo come aperitivo, ma anche accompagnato a piatti a base di pesce, sia al forno che salsati.

### DATI TECNICI:

Alcol 11 % v/v; zuccheri 12,00 g/l; pressione 4 bar a 20°C.

---

### TEMPERATURA SERVIZIO:

6-8 °C avendo cura di stappare con delicatezza.

---

### UVE:

100% Verdiso I.G.T.

---

### ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneti di Combai.

---

### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Classici vigneti disetanei, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline.

Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

---

### TERRENO:

Morbido, ben strutturato, argilloso con notevole presenza di scheletro di medie dimensioni, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcalino.

---

### VENDEMMIA:

Settembre, scegliendo le uve migliori.

---

### VINIFICAZIONE:

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva; fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello Charmat.

---