

Verdiso - IGT
(Indicazione Geografica Tipica)

"Nobilomo"



Vino che nasce dal vitigno Verdiso, da sempre diffuso nella zona di Combai, che se vinificato in purezza dà origine ad un vino di colore giallo verdognolo con riflessi brillanti. Il profumo fruttato di mela acerba con sentori di peperone verde e salvia ne caratterizzano l'olfatto. Decisamente sapido il gusto, di buon corpo, con sentore di ritorno di agrumi acerbi. Servito fresco è ottimo come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti magri e carni bianche ma esalta soprattutto piatti di pesce e crostacei, specie al forno.

DATI TECNICI:

Alcol 10,5% v/v; zuccheri 8 g/l.

TEMPERATURA SERVIZIO:

8-10 °C.

UVE:

100% Verdiso I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE:

Ristrette parti dei vigneti di Combai.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema d'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. Viene successivamente stabilizzato in autoclave.
