



COLLALTO®

VERDISO
VINO FRIZZANTE
COLLI TREVIGIANI I.G.P.





COLLALTO®

VERDISO

VINO FRIZZANTE

COLLI TREVIGIANI I.G.P.

TERRITORIO

Uve: Verdiso proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

Esposizione: sud

Tipologia suolo: di medio impasto, tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 150 q.li

Epoca di vendemmia: 15-20 settembre

CANTINA

Vinificazione: alla classica pressatura, estremamente soffice, segue la decantazione statica e la successiva fermentazione in serbatoi termo-condizionati alla temperatura controllata di 17-18°C per la durata di 6-8 giorni. Segue la maturazione del vino sulla propria feccia nobile. Il vino base viene poi lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat fino al raggiungimento di 1,5 bar.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 6 g/l

Acidità: 6 g/l

GROWING AREA

Grapes: Verdiso grown exclusively in our estate vineyards

Location: Treviso-area hills near the left bank of the Piave river

Aspect: south

Soils: medium-textured, predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 150 quintals

Harvest period: 15-20 September

WINE PRODUCTION

Vinification: the clusters are given the classic, extremely gentle pressing; the juice is gravity-settled then fermented for 6-8 days in temperature-controlled steel tanks at 17-18°C. The wine then matures sur lie.

The wine then receives its effervescence through the Martinotti-Charmat method, up to an internal pressure of 1.5 atmospheres.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11.5% vol.

Residual sugar: 6 g/l

Acidity: 6 g/l

DEGUSTAZIONE

La sua incredibile e fine nota acidula lo pone fra i vini più caratteristici e rappresentativi della terra trevigiana. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso le note di frutta a polpa bianca, si uniscono ad un tono di erba appena tagliata. Al gusto prevale sulle altre componenti la freschezza, che in virtù della snellezza del vino e della sua sapidità gli dona una serbevolezza davvero ragguardevole. La sua vivacità e la sua gradevolezza lo rendono un vino ideale da aperitivo e in grado di donare risultati notevoli in abbinamento ai pesci d'acqua dolce, nelle varie interpretazioni, alle torte salate estive e ai formaggi freschi. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 8-10°C.

TASTING

This wine's remarkable finely-focused acidic crispness marks it as one of the most characteristic and emblematic of the Treviso area. It appears straw yellow with subtle, greenish highlights. On the nose, fragrant apple and pear meld into impressions of freshly-mown hay. In the mouth, other components yield to its refreshing crispness, which combine with its elegant leanness and full flavours to make this wine eminently cellarable. The vibrancy and delicious appeal of this Verdiso makes it the perfect aperitif wine, but it is a striking partner to an array of preparations of freshwater fish, summertime savoury pies, and fresh cheeses. Enjoy best at 8-10°C.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA