



Verduzzo I.G.T. Veneto
Ca' del Doge



dal profumo gradevole e fruttato, un
calice fresco leggero e asciutto,
ideale con piatti a base di pesce e
antipasti magri

Tasting notes

Dal profumo gradevole e fruttato, un calice fresco leggero e asciutto, ideale con piatti a base di pesce e antipasti magri

Vitigno

100% Verduzzo

Provenienza

regione Veneto

Vinificazione

vinificazione in bianco di uve sane e selezionate, con separazione immediata delle bucce dopo la pigiatura, il mosto ottenuto viene raffreddato ed illimpidito e posto a fermentare in tini di acciaio ad una temperatura di 18°C, terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato 2 volte e poi filtrato per essere imbottigliato e messo in commercio.

Colore

giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo

gradevole, fresco e fruttato, con delicato sentore di mela, pera, di pesca-noce e di albicocca, tipici del vitigno.

Sapore

equilibrato, secco con una buona acidità, leggero di corpo, garbatamente asciutto e fresco, armonico, di grande freschezza e fragranza di fruttato, leggero e di piacevolissima beva, da consumarsi giovane.

Gradazione alcolica

11% vol.

Temperatura di servizio ottimale

10-12°C

Conservazione ed invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10°-12°C.

Affinità gastronomiche

ottimo aperitivo, ideale con antipasti a base di pesce anche alla griglia, ideale per accompagnare antipasti magri, frutti di mare, crostacei e zuppe di pesce, carni bianche fredde, ideale aperitivo nella stagione estiva per la sua leggerezza.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.