



1528

# SALATIN

## IGT Colli Trevigiani Verdisio Frizzante



|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Zona produzione</b>         | Zona dei Colli Trevigiani   |
| <b>Vitigno</b>                 | Verdisio  |
| <b>Terreno</b>                 | Limoso - argilloso asciutto magro e poco profondo   |
| <b>Forma di allevamento</b>    | Guyot - Sylvoz  |
| <b>Epoca di vendemmia</b>      | Seconda e terza settimana di settembre  |
| <b>Vinificazione</b>           | In bianco mediante pressatura soffice   |
| <b>Fermentazione primaria</b>  | A temperatura controllata e con lieviti selezionati   |
| <b>Presa di spuma</b>          | Metodo Martinotti (Charmat), lenta rifermentazione per almeno 20 giorni a bassa temperatura |
| <b>Alcol</b>                   | 11% Vol   |
| <b>Residuo zuccherino</b>      | 10 - 12 g/l   |
| <b>Acidità totale</b>          | 6,00 - 6,50 g/l   |
| <b>Vista</b>                   | Giallo paglierino con riflessi smeraldo   |
| <b>Perlage</b>                 | Fine e persistente  |
| <b>Olfatto</b>                 | Profumo sottile e delicato, ben presenti le note di frutta acerba con mela verde e cedro    |
| <b>Gusto</b>                   | In bocca si presenta acidulo, asciutto e con una buona salinità                             |
| <b>Abbinamenti</b>             | Ottimo come aperitivo e si abbina perfettamente con antipasti e primi piatti di pesce       |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 8 - 10 °C   |
| <b>Formati</b>                 | Bottiglia 0,75 lt   |

**Salatin SRL**

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727  
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com