



IGT Colli Trevigiani Verdisio Frizzante



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