

# Unico Verdiso Spumante Brut Nature Millesimato Biologico



<b>Zona produzione</b>	Zona dei Colli Trevigiani
<b>Vitigno</b>	Verdiso
<b>Terreno</b>	Limoso - argilloso, asciutto, magro e poco profondo
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Epoca di vendemmia</b>	Seconda 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 Lungo). La spumantizzazione parte direttamente da mosto e dura 7-8 mesi
<b>Alcol</b>	11% Vol
<b>Residuo zuccherino</b>	0 - 2 g/l
<b>Acidità totale</b>	6 - 7 g/l
<b>Vista</b>	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
<b>Perlage</b>	Fine e persistente ed una spuma morbida e fragrante
<b>Olfatto</b>	Profumo è delicato ma molto ampio, ricorda gli agrumi e i fiori bianchi
<b>Gusto</b>	Il sapore è asciutto, al retrogusto vengono richiamati i sentori percepiti all'olfatto supportati da una spiccata acidità e persistenza in bocca
<b>Abbinamenti</b>	Ottimo come aperitivo, con insaccati e formaggi molli, ma è accompagnando piatti di pesce sia al forno e alla griglia che esalta le sue migliori caratteristiche organolettiche
<b>Temperatura di servizio</b>	6 - 8 °C
<b>Formati</b>	Bottiglia 0,75 lt