

Azienda Agricola
LA CAPPUCCINA



VERDISO DEI COLLI TREVIGIANI

Uve selezionate: 100% Verdiso

Zona di produzione: Colli Trevigiani

Vendemmia: ultima decade di settembre.

Vinificazione: classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, sulle uve più sane viene praticata una lieve criomacerazione, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21 °C con lieviti selezionati. Viene successivamente stabilizzato in autoclave.

Gradazione alcolica: 10,5%

Zuccheri: 8 g/l

Temperatura di servizio: 8-10° C

Note organolettiche: è un vino di colore giallo verdognolo con riflessi brillanti, il profumo fruttato di mela acerba con sentori di peperone verde e salvia ne caratterizzano l'olfatto. Decisamente saporito il gusto, di buon corpo, con sentore di ritorno di agrumi acerbi.

Abbinamenti: servito fresco è ottimo come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti, primi piatti con asparagi e piselli e a carni bianche ma esalta soprattutto piatti di pesce e crostacei, specie al forno.

Azienda Agricola "La Cappuccina" con Agriturismo "All'Agreste Ritrovo"
di Della Colletta Giuseppe

Via Liberazione n. 20 - 31020 Refrontolo (TV) - Tel.: 0438 97 80 08 - Cell.: 347 46 61 748 - az.agr.lacappuccina@alice.it