

VERDUZZO I.G.T.

VINO FRIZZANTE



Vitigno: 100% Verduzzo Dorato

Sistema di coltivazione: impianto a filare Sylvoz

Periodo di vendemmia: fine settembre con uve perfettamente mature e sane.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve appena raccolte. Il mostro privo di bucce ed impurità fermenta con l'ausilio di lieviti selezionati alla temperatura controllata di 13 gradi. Dopo la fermentazione alcolica è travasato e filtrato prima di essere lasciato maturare per circa 3 mesi in vasche di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: caratteristico colore giallo oro da cui prende il nome. Inconfondibile sentore di acacia, mandorla dolce, fiori di robinia e violetta. Piacevolmente morbido, equilibrato, fresco ed amabile.

Accostamenti: ottimo come aperitivo, è indicato anche con gli antipasti magri all'italiana, minestre, formaggi e bolliti di pesce, nonché a fine pasto con dolci e dessert.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8°-10° C.

Molon[®]

SOCIETÀ AGRICOLA LUIGINO MOLON S.S.

Via Grassaga, 50 – 30027 San Dona' di Piave (VE)

Telefax. 0421.320170

info@vinimolon.it

www.vinimolon.it



Rimaniamo in contatto!!

<http://www.facebook.com/vini.molon>

LA TUA OPINIONE PER NOI CONTA!