BALLANCIN

VERDISO

Colli Trevigiani

Indicazione Geografica Tipica

Vino Frizzante

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Colli Trevigiani
Vitigno: Verdiso 100%
Terreno: argilloso, morenico a grana grossa permeabile
Forma di allevamento: Sylvoz
Epoca di vendemmia: seconda e terza settimana di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura: molto soffice
Resa: 75%
Fermentazione: a temperatura bassa (18-20 °C) e rigorosamente controllata
Affinamento: in tini d'acciaio
Frizzantatura: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 10 gr. lt.
Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità totale: 6,10 gr. lt.
Pressione in bottiglia: 2,5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto: tenue, speziato, delicatamente fruttato con sentore di verde
Gusto: il sapore è asprigno, fresco e snello con retrogusto leggermente amarognolo

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale per accompagnare pranzi a base di pesce
Servire a 6-7 °C, stappando al momento del consumo.

Società Agricola Ballancin Lino s.s. | Via Drio Cisa, 11 - Solighetto (TV) | Tel. 0438 842749
viniballancin@viniballancin.com | **www.viniballancin.com**