



BALLANCIN



VERDISO

Colli Trevigiani

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Colli Trevigiani

Vitigno: Verdiso

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 8 gr. lt.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Acidità totale: 6,10 gr. lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli

Olfatto: tenue, speziato, delicatamente fruttato con sentore di verde

Gusto: il sapore è secco, vivace, asprigno, con ricordo di mela acerba. Di corposità media, con retrogusto leggermente amarognolo

ABBINAMENTI

Si sposa con tutti i piatti, ma si apprezza particolarmente con gli antipasti di pesce e con i risotti

Servire a 6-8 °C, stappando al momento del consumo.