



Verduzzo Marca Trevigiana *I.G.T.*

Vinificato con uve Verduzzo Friulano che nella ristretta zona di Ramandolo prende il nome di Verduzzo Ramandolo. Di sapore asciutto, talvolta morbido, leggermente tannico, con un bel profumo che richiama i fiori della robinia e vagamente della violetta.

Si accompagna bene a dolci, biscotti, delizie in genere. È un ottimo vino da conversazione

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Marca trevigiana - San Polo di Piave

Vitigno

Marca trevigiana - San Polo di Piave

Forma di allevamento

G.D.C.

Vendemmia

Fine settembre

Resa

80 q.li/ha

Tecnologia adottata

Vendemmia in cassa, macerazione per 48 ore, fermentazione, lisi sui lieviti, a temperatura controllata, travasi, stabilizzazione e poi imbottigliamento

Affinamento

Minimo 180 giorni parte in acciaio, e parte in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol

14 % vol

Acidità tot.

4,80 g/l

Residuo zucch.

20 g/l

Estratto secco netto

27

CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

Conservazione

in un luogo fresco e asciutto
bottiglie verticali

Temperatura Servizio

14°C

CONFEZIONE

Bottiglie da 0,75 L.

Cartoni da 6 bottiglie

Pallets (16x6)x6btg = 576 bottiglie

Antonio Facchin & Figli s.s. Soc. Agr.

Via Barucchella, 10 - 31020 San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422 743550 - Tel. e Fax. 803213 cell 329.0583053 -52 -54 - info@antoniofacchin.com - www.antoniofacchin.com