MARCUZZO VINI

# PERLIN FRIZZANTE

Vino frizzante di colore giallo paglierino. Floreale, fruttato, fresco e piacevolmente rotondo. Ha complessità aromatica spiccata, che ricorda la frutta esotica e, al palato, una nota agrumata di frutta candita. Nel finale la nota minerale sapida chiude il bouquet.

**Tipologia del prodotto**: Vino Bianco frizzante
**Gradazione alcolica**: 12% Vol.
**Area produttiva**: Provincia di Treviso (Veneto)
**Composizione**: Verduzzo Trevigiano e Sauvignon i.g.t. Veneto

**Caratteristiche agronomiche**: vigneto coltivato su suolo di medio impasto tendente all'argilloso, esposto verso sud-est. Il sistema di allevamento è a Guyot e a Silvoz, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La concimazione è organica e la difesa fitosanitaria è integrata.

**Processo produttivo**: L'uva raccolta e diraspata viene messa in vasca a temperatura controllata di 8-10° C, dopo 4-6 ore si separa dal mosto e la vinaccia viene sottoposta a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene avviato alla fermentazione ad una temperatura controllata di 18° C, in vasche d'acciaio. Terminata la fermentazione il vino travasato sosta in vasca per circa 2 mesi. Trascorso questo periodo il vino viene messo in commercio oppure imbottigliato.

**Abbinamento**: Ottimo come aperitivo, fine pasto, stuzzichini e fuori pasto. Da provare con torte e pasticceria alla crema.

**Servizio**: Da servire a 10~12° C

Società Agricola Marcuzzo di Roberto e Figli S.S.
Via Guietta 22
Malintrada di Motta di Livenza (TV)
Tel. +39 0422 860021
info@vinimarcuzzo.it
www.vinimarcuzzo.it