



MARCUZZO VINI



VERDUZZO SPUMANTE DI MOTTA

Vino Bianco Spumante di colore giallo paglierino scarico, con note floreali delicate ed aromi fruttati: pera e pesca con leggere sfumature agrumate. Queste sensazioni, al palato, si presentano con note dolci che scivolano verso la saliva, mentre una lieve nota amara prolunga la persistenza gustativa.

Tipologia del prodotto: Vino Spumante Bianco

Gradazione alcolica: 11,5% Vol.

Area produttiva: Provincia di Treviso (Veneto)

Composizione: Verduzzo Trevigiano biotipo "Motta"

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 7-9° C, dopo 12 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 viene posto in autoclave a rifermentare dove vi rimarrà per circa 2 mesi. Trascorso questo periodo viene messo in imbottiglia e posto in commercio.

Abbinamento: Invitante come aperitivo, si accompagna con antipasti di mare e crostacei in genere nonché a risotti e zuppe.

Servizio: Da servire a 6~8° C

