



BORGHO ANTICO

Viticoltori in Conegliano

1935



“VERDÌ” VERDISO COLLI TREVIGIANI IGP VINO FRIZZANTE CON IL FONDO

TERRITORIO

Uve: 100% Verdiso

Ubicazione: colline Trevigiane

Tipologia suolo: morenico - argilloso

Altitudine: 120 m s.l.m.

VENDEMMIA E VIGNETI

Vendemmia: manuale in cassetta

Epoca: inizio settembre

Età dei vigneti: 15/20 anni

Densità d'impianto: 3.300 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Guyot – doppio capovolto

CANTINA

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere con avvio della fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata per 10-12 gg. A fine fermentazione dopo aver tolto le fecce più grossolane in 2/3 travasi, viene applicata la tecnica del batonage giornaliero per dare volume, aromaticità e longevità al vino.

Presatura di spuma: la presatura di spuma avviene secondo metodo Charmat dopo la quale si potrebbe trovare della presenza di deposito in bottiglia.

Affinamento: in bottiglia 3-4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al gusto piacevolmente acidulo, sapido e deciso. Presenta un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Il perlage è delicato, fine ed elegante. Ogni bottiglia ha una sua espressione diversa che ne caratterizza il gusto finale.

ABBINAMENTI

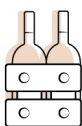
Ottimo come aperitivo che a tutto pasto con piatti leggeri tipo pesce e crostacei, carni bianche, antipasti magri.

FLOREALE	●	●	●	●	●
FRUTTATO	●	●	●	●	●
MORBIDEZZA	●	●	●	●	●
SAPIDITÀ	●	●	●	●	●
SPUMA	●	●	●	●	●



Profumo:

Foglia di fico e pomodoro,
note floreali, crosta di pane



Bottiglie prodotte:

2.000 bottiglie da 0,75 l
Confezione da 6 bottiglie



Temperatura di servizio:

10/12 °C



Gradazione alcolica:

11 % vol



Acidità:

6,5 gr/l



Residuo zuccherino:

0 gr/l