



*Verdiso tranquillo I.G.T.*

.....■





## *Verdiso tranquillo S.G.S.*

Usato in passato come uvaggio assieme al prosecco, da sempre è diffuso nella zona di Combai, se vinificato in purezza dà origine ad un vino di colore giallo verdognolo con riflessi brillanti, il profumo fruttato di mela acerba con sentori di peperone verde e salvia ne caratterizzano l'olfatto. Decisamente sapido il gusto, di buon corpo, con sentore di ritorno di agrumi acerbi. Servito fresco è ottimo come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti magri e carni bianche ma esalta soprattutto piatti di pesce e crostacei, specie al forno.

Dati tecnici: alcol 10,5% v/v; zuccheri 8 g/l.

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Uve selezionate: 100% Verdiso.

Zona di produzione: ristrette parti dei vigneti di Combai.

Caratteristiche dei vigneti: classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema d'allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno: morbido, ben strutturato, argilloso con notevole presenza di scheletro di medie dimensioni, ben dotato di sostanza organica con Ph neutro-alkalino.

Vendemmia: ultima decade di settembre, scegliendo le uve migliori.

Vinificazione: classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, sulle uve più sane viene praticata una lieve criomacerazione, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati. Viene successivamente stabilizzato in autoclave.

*In the past it was used as a grape mix together with the prosecco. It has always been widespread in the area of Combai. If fermented pure it gives a wine greenish yellow coloured with bright highlights. Its fragrance has a fruit scent of unripe apple with green pepper and sage hints. Its flavour is piquant, full-bodied, with an after-aroma of unripe citrus fruits. It is a very good aperitif if served cold. It goes well with light appetizers and white meats but it goes very well especially with roast fish dishes and shellfishes.*

*Technical data: alcohol Vol. 10,5%; sugar content 8 g/l.*

*Serving temperature: 8-10° C.*

*Selected grapes: 100% Verdiso.*

*Production area: limited parts of the vineyards of Combai.*

*Vineyards features: traditional vineyards of the prosecco area, completely placed on the hills facing south. They are cultivated with the traditional double-arched cane system.*

*Soil: soft, well structured, clayey rich in medium-sized skeleton, well provided with organic substance with neutral-alkaline pH.*

*Grape harvest: the last decade of September, with a selection of the best grapes.*

*Vinification: traditional fermentation without the skins with a reductive technique. The soundest grapes undergo a light cold maceration that is a fermentation on clean must at a controlled temperature of 19-21° C with selected yeasts. Then it is stabilized in an autoclave.*

Spumanti Serre  
Via Casale Vacca, 8  
31030 Combai di Miane - (TV)  
Tel: +39 0438 893502 - Fax: +39 0438 899649  
[www.proseccoserre.com](http://www.proseccoserre.com) - [info@proseccoserre.com](mailto:info@proseccoserre.com)