



*Verdiso Spumante Brut I.G.T.*

---





## *Verdiso Spumante Brut I.G.T.*

Questo spumante esalta totalmente le caratteristiche tipiche del Verdiso.

Ha perlage fine e persistente, spuma morbida e fragrante, il colore è tipicamente giallo paglierino con riflessi verdognoli. I profumi sono sottili e delicati ma molto ampi e ricordano con vari sentori le scorze di agrumi, la frutta matura, la banana e qualche lieve presenza floreale.

Il sapore è asciutto e il corpo snello, al retrogusto vengono richiamati i sentori percepiti all'olfatto, molto persistente in bocca. E' ottimo come aperitivo ma è accompagnando piatti a base di pesce, sia al forno che salsati, che esalta al meglio le sue caratteristiche.

Dati tecnici: alcol 11% v/v; zuccheri 12 g/l; pressione 4 bar a 20° C.

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, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema di 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-alcino.

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. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello Charmat corto.

*This sparkling wine exalts all the peculiar features of the verdiso. Its perlage is delicate and persistent, its fizziness is soft and fragrant. It is straw yellow coloured with greenish highlights. Its aromas are stylish and delicate but very wide. They have hints of citrus peels, ripen fruit, banana and flowers. Its flavour is dry and slim-bodied and the after-taste confirms the olfactory hints. It is very persistent in the mouth.*

*It is very good as an aperitif but its features are exalted especially if served either with roast fish or with fish with sauces.*

*Technical data: alcohol Vol. 11%; sugar content 12 g/l; 5 bar pressure at 20° C.*

*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 and rich in medium-sized skeleton, well provided with organic substance with neutral-alkaline pH.*

*Grape harvest: the last decade of September, making 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. The second fermentation takes place in an autoclave with the short Charmat method.*

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)