

CAMPO CRÈ

VERDUZZO

Vino bianco Verduzzo IGT Marca Trevigiana

° 12,5 % Vol

13 °C

Vino storico, prodotto ancora dal nonno Sisto, come allora presenta il suo tipico sapore!



100% Verduzzo Friulano



Ponte di Piave, via Salute.



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Defogliazione in post fioritura. Cimatura minima con l'obiettivo di avere una parete fogliare più estesa. Uve raccolte in surmaturazione.



A mano, in cassette, con selezione dei grappoli in più passaggi per raccogliere di volta in volta solo quelli perfettamente maturi



Macerazione pellicolare di almeno due giorni a freddo. Decantazione del mosto a freddo. Fermentazione in acciaio a freddo 19°C.



Colore ambrato carico, profumi caldi di frutta candita e confettura di albicocca. Gusto dolce e intenso, rassicurante.



Il Verduzzo si abbina molto bene a pasticceria secca, il massimo di sè lo da con i classici "cantucci". Grazie alla sua corposità, però, si adatta molto anche al pasto. Da provare con il baccalà alla vicentina!