

VERDEA I.G.T.

SCHEDA TECNICA**VINO**

UVAGGIO	Verdea
NOME PRODOTTO	VERDEA
DENOMINAZIONE	I.G.T. COLLINA DEL MILANESE
TIPOLOGIA	Bianco Frizzante
GRADAZIONE ALCOLICA	11,5 %vol
PRODUZIONE	1.500 bottiglie circa
PERIODO DI RACCOLTA	inizio settembre
AFFINAMENTO	botti di acciaio – fermentazione con metodo charmat corto

VITIGNO

VIGNETO	allevamento Guyot
ETA' VIGNETO	15 anni
COMPOSIZIONE TERRENO	limo, sabbia
ZONA DI PRODUZIONE	San Colombano al Lambro (MI) – Lombardia - Italia
ESPOSIZIONE	Sud - Est

DEGUSTAZIONE

ASPETTO	giallo paglierino tenue
OLFATTO	aroma fruttato
PALATO	leggero e di ottima freschezza
SERVIZIO	10° – 12°C
ABBINAMENTI	ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, formaggi tipici locali come raspadura lodigiana e piatti di pesce o carni bianche