



DORATO

VENETO

Indicazione Geografica Tipica

Tipologia: vino bianco frizzante

Uve: 100% Verduzzo

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: vigneti messi a dimora su terreni argillosi

Sistema di allevamento: sylvoz

Vendemmia: manuale tra la 2^a e la 3^a decade di settembre

Vinificazione: classica vinificazione in bianco arricchita da breve macerazione a freddo post pigiatura praticata con lo scopo di estrarre al meglio tutte le sostanze antiossidanti, in particolare polifenoli nobili che prevengono l'invecchiamento precoce del vino, esaltando inoltre le caratteristiche tipiche del vitigno

Colore: giallo dorato

Profumo: intenso e fruttato di frutta matura e di miele d'acacia

Sapore: amabile al gusto, fresco ed equilibrato

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Grado alcolico: 11,5%

Abbinamenti: ideale l'abbinamento con dolci secchi di pasta frolla e anche fuori pasto

Conservazione del vino: in luogo fresco a 12-14 °C a riparo dalla luce