

VERDUZZO

Indicazione Geografica Tipica - Veneto

Delicatamente amabile, dai profumi armoniosi.

È un vitigno rustico che trova nel territorio del Piave il suo ambiente ideale; si contraddistingue per la buona vigoria e per la particolare punteggiatura marrone degli acini.

Vivace e brioso, è piacevole da degustare in compagnia, anche abbinato ai tipici dolci secchi della tradizione. Nei momenti più speciali vi inebrierà con le sue note armoniose e la sua delicata amabilità.

Vitigno

Verduzzo Trevigiano

Zona di produzione

Vigneti: Roncadelle

Tipologia di terreno: Di origine alluvionale, prevalentemente argilloso e a tratti sassoso

La vigna

Sistema di coltivazione: Sylvoz

Potatura: Tradizionale, con capi a frutto piegati ad archetto

Vendemmia: Terza decade di settembre

La vinificazione

Pigiatura: Delicata e soffice spremitura dell'uva

Fermentazione: A temperatura controllata

Maturazione: In acciaio

Il vino

Gradazione alcolica: 12,50% vol

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Bouquet: Caratteristico, delicato e fruttato, con note di albicocca e pera

Sapore: Gradevole, amabile ed armonico

Temperatura di servizio: 10-12°C

Conservazione: Preferibilmente in luogo fresco, protetto dalla luce

Abbinamento consigliato

Carpaccio al formaggio



Carpaccio al formaggio (per 4 persone)

Con 400 grammi di filetto di bovina sorana tagliato a fette, ricavate una forma piatta e quadrata di circa 1 cm di spessore.

Dopo aver salato e pepato la superficie, sovrapponetevi uno strato di 1 cm di formaggio Taleggio oppure Montasio fresco; aggiungete un paio di quarti di radicchio e arrotolate il tutto avvolgendolo nella pellicola per alimenti. Fate riposare in freezer fino quasi a ghiacciarlo per poi affettarlo sottilmente e servirlo accompagnato con purè o patate lesse. La carne avrà l'aspetto di un delizioso affettato.

Ricetta consigliata da Gianluigi Secco - www.soraimar.it