



# BORGIO ANTICO

Viticoltori in Conegliano

1935



## VERDISO COLLI TREVIGIANI IGP VINO FRIZZANTE

### TERRITORIO

Uve: 100% Verdiso

Ubicazione: colline Trevigiane

Tipologia suolo: morenico - argilloso

Altitudine: 120 m s.l.m.

### VENDEMMIA E VIGNETI

Vendemmia: manuale in cassetta

Epoca: inizio settembre

Età dei vigneti: 15/20 anni

Densità d'impianto: 3.300 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Guyot - doppio capovolto

### CANTINA

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere con avvio della fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata per 10-12 gg.

A fine fermentazione dopo aver tolto le fecce più grossolane in 2/3 travasi, viene applicata la tecnica del batonage giornaliero per dare volume, aromaticità e longevità al vino.

Presatura di spuma: la presa di spuma avviene secondo il metodo Martinotti - Charmat. Filtrato e imbottigliato con una pressione di 3 atmosfere.

Affinamento: in autoclave per 1-2 mesi, successivamente in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al gusto piacevolmente acidulo, sapido e deciso. Presenta un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Il perlage è delicato, fine ed elegante.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo che a tutto pasto con piatti leggeri tipo pesce e crostacei, carni bianche, antipasti magri.



#### Profumo:

Foglia di fico e pomodoro, note floreali agrumate



#### Bottiglie prodotte:

15.000 bottiglie da 0,75 l  
Confezione da 6 bottiglie



#### Temperatura di servizio:

10/12 °C



#### Gradazione alcolica:

11 % vol



#### Acidità:

6,50 gr/l



#### Residuo zuccherino:

10 gr/l

|            |   |   |   |   |   |
|------------|---|---|---|---|---|
| FLOREALE   | ● | ● | ● | ● | ● |
| FRUTTATO   | ● | ● | ● | ● | ● |
| MORBIDEZZA | ● | ● | ● | ● | ● |
| SAPIDITÀ   | ● | ● | ● | ● | ● |
| SPUMA      | ● | ● | ● | ● | ● |