



FAMIGLIA BORON

Verduzzo



UVE:	100% Verduzzo
DENOMINAZIONE:	IGP Veneto
PROVENIENZA:	Annone Veneto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ VITIGNO:	4200 piante per ettaro.
RENDIMENTO MEDIO:	100 uva Q.li/Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre.
VINIFICAZIONE:	Tradizionale in bianco, pressatura soffice, decantazione statica dei mosti, fermentazione con temperatura controllata a 16° ed evoluzioni in botti di acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA:	11.50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 – 10°C
ZUCCHERI RESIDUI:	20.00 g/l
ACIDITÀ TOTALE:	5.70 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:	Splendido vino dal colore oro antico.
PROFUMO:	Possiede un bouquet raffinato, avvolgente, con sentori di fichi e albicocche secche.
GUSTO:	Al palato si presenta elegante, con una nota amabile contrastata da un fine perlage.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Il suo piacevole equilibrio fra zuccheri e acidità fissa lo rendono ideale per fantasiosi fuori pasto e dessert.

