



TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

Vino Bianco Tranquillo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5 % Vol.

AREA PRODUTTIVA:

Provincia di Treviso (Veneto)

COMPOSIZIONE:

Verduzzo Trevigiano biotipo "Motta"

PROCESSO PRODUTTIVO:

L'uva raccolta e diraspata viene messa in vasca e la fermentazione viene subito avviata a temperatura controllata di 16°C. Quando la vinaccia si separa dal mosto, viene sottoposta a pressatura soffice. Il mosto termina la propria fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Al termine della fermentazione il vino sosta in vasca per 5/6 mesi durante i quali vengono effettuati periodici batonnage. Trascorso questo periodo il vino viene imbottigliato e dopo una permanenza di circa 2 mesi in bottiglia, messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, all'olfatto le note fruttate prevalgono su quelle floreali e si fanno più evolute, arricchite da una piacevole sensazione minerale: papaya, pesca, ananas e mela cotogna fanno gli onori di casa mentre sullo sfondo troviamo la frutta secca che chiude il bouquet. In bocca si ripropone la frutta matura mentre nel finale è presente una nota amara, tipica, che insieme ad una lieve nota agrumata presenta quel piacevole contrasto di dolce e amaro che ricorda il mandarino candito.

ABBINAMENTO:

Si presta bene ad accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi, sia freschi che semistagionati; nonchè la sópa coàda.

SERVIZIO:

Va servito a 10° C.

di Motta
DA UN VITIGNO ANTICO
ESPRESSIONI DI UN TERRITORIO
UNICO.

www.di-motta.it

SEGUICI SU
facebook