

CASA ROMA

VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



VERDUZZO TREVIGIANO

Vino Passito

Vino passito ricco di profumi intensi con note spiccate di miele e vaniglia, fiori di acacia e sambuco. Colore oro ambrato, sapore dolce ed avvolgente / *A passito wine filled with intense aromas above all of honey, vanilla, acacia flower and elderberry. It has a golden amber colour and a sweet, mouth-filling flavour.*

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

Zona di origine - Town of production: San Polo di Piave

Vitigno - Variety: Verduzzo Treviso

Forma di allevamento - Training system: Sylvoz

Periodo di Vendemmia - Harvest period: Fine settembre, primi di ottobre - Late September, early October

Resa q.li uva per ha - Yield per hectare: 90 quintali - 9000 Kg

Vinificazione - Fermentation: Appassimento 120 giorni circa e 30 giorni di macerazione.
Drying for about 120 days, 30 days of maceration.

Affinamento - Aging: In barrique per 24 mesi - In barrique for 24 months.

Alcool - Alcohol content: 14% Vol.

Acidità totale - Total acidity: 8 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIAL QUALITIES

Colore - Colour: Oro carico, ambrato.
Strong golden and amber-shot.

Bouquet: Miele, fiori d'acacia, sambuco.
Honey, acacia flower and elder flower.

Sapore - Flavour: Dolce, intenso, avvolgente.
Sweet, Intense and mouth-filling.

Temperatura di servizio - Serving temperature: 12-14°C

Formati disponibili - Sizes available: 0,50 L