



*Autentica
espressione*

di un territorio unico...



Pra Dium



PRA DIUM

(Verduzzo)

Frizzante

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Terreno: argilloso limoso con fondo calcareo di caranto.

Impianto: vigneto allevato a Guyot, 2700 viti ad ettaro, con due archetti da 6/8 gemme ciascuno, anno d'impianto 1995.

Produzione: 110/130 quintali per ettaro, a seconda delle annate, qualora fosse necessario pratichiamo il diradamento nel periodo dell'invaiaatura.

Vendemmia: rigorosamente a mano, l'uva deve essere raccolta perfettamente matura, è una varietà piuttosto tardiva mediamente avviene nella terza decade di Settembre.

Vinificazione: le uve raccolte rigorosamente a mano vengono diraspate e raffreddate immediatamente per evitare di ossidare gli aromi, veloce pressatura soffice dell'uva ed immediata decantazione statica a temperature molto basse. dopo la prima sgrezzatura si innesta la fermentazione, lunga e termo controllata a 16°C.

Al momento dell'imbottigliamento il vino viene rifermentato in autoclave fino a raggiungere una pressione, di due atmosfere.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: fresco fruttato, frutta esotica ananas e banana.

Gusto: fresco, sapido e minerale su di una certa morbidezza.

Temperatura di servizio: 10°C.

Alcool (% vol): 12.

Abbinamenti: ideale negli aperitivi, verdure pastellate, frittura di pesce.

0,75 l e

12% VOL

AZIENDA AGRICOLA VIGNE DEL BOSCO OLMÈ - VIA CAL TORTA 10, 30022 CEGGIA (VE) ITALY

TEL. / FAX 0421-329365 - INFO@VIGNEDELBOSCO.COM - WWW.VIGNEDELBOSCO.COM