

CA' PERUZZETTO



“CODIROSSO”

PIAVE DOC VERDUZZO 2021

LA VIGNA: Maria (0.89 ha)

| | |
|-----------------------|---|
| Zona di origine | Roncadelle di Ormelle (TV) |
| Suolo | Sedimentario argilloso-limoso, decalcificato in superficie, mediamente calcareo con presenza di caranto in profondità, pH subalcalino |
| Vitigno | Verduzzo Trevigiano biotipo Motta 100% |
| Anno di impianto | 2009 |
| Sistema di impianto | Sylvoz |
| Densità per ettaro | 3125 viti |
| Vendemmia | 28 Settembre 2021 |
| Resa media per ettaro | 100 quintali |
| Resa media per ceppo | 3,2 kg |
| Produzione annata | Buona |

IN CANTINA

| | |
|--------------------|---|
| Vinificazione | Torchiatura delle uve dirasbate, fermentazione a temperatura controllata di 21 °C |
| Affinamento | Acciaio |
| Imbottigliamento | 22 Aprile 2022 |
| Bottiglie prodotte | 605 da 0,75 L |

DATI TECNICI

| | |
|------------------------|----------|
| Alcool | 13,5 % |
| Estratto secco | 17,8 g/L |
| Acidità totale | 4,6 g/L |
| Zuccheri residui | 0 g/L |
| Anidride solforosa tot | 77 mg/L |

ANALISI SENSORIALE

| | |
|-------------------------|--|
| Colore | Giallo intenso |
| Bouquet | Esplosione di aromi dal floreale marcato a piacevoli note di frutta candita |
| Sapore | Morbido, avvolgente, minerale, con un finale piacevolmente amarotico |
| Abbinamento | Piatti a base di pesce e crostacei dal gusto intenso, da provare anche a fine pasto dopo il caffè o come vino da meditazione |
| Temperatura di servizio | 16-18 °C |