



VERDISO IGT COLLI TREVIGIANI TRANQUILLO

- Zona di produzione: Refrontolo, paese situato nel cuore della zona DOC Conegliano - Valdobbiadene
- Altezza s.l.m. 200 m
- Esposizione dei vigneti: Sud
- Sistema di allevamento: Guyot con 3350 ceppi/ha
10 gemme per ceppo, 33500 gemme per ettaro
- Gestione dei vigneti: - concimazione organica;
- diradamento primaverile dei grappoli e dei germogli per un ottimale equilibrio della vite, ed eventuale potatura verde in base all' andamento stagionale.
- Vitigni: 100% Verdiso
- Vendemmia: Manuale
- Epoca di raccolta: Metà Settembre
- Resa Per Ettaro: 130 qli
- Resa da uva in vino: 60%
- Vinificazione: La ricerca tecnologica è finalizzata a coniugare la razionalità operativa con il rispetto delle tradizioni tecniche enologiche.
- Fasi:
- diraspatura delle uve e leggera macerazione a freddo;
 - pressatura con pressa sottovuoto in assenza di ossigeno e con temperatura controllata;
 - fermentazione con lieviti indigeni, con controllo della temperatura, fattore rilevante per l'ottenimento di un prodotto di qualità;
 - decantazione statica senza l'utilizzo di mezzi filtranti;
 - separazione delle parti solide da quelle liquide tramite travasi mirati.

Note: Il Verdiso è un vino ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono. Viene coltivato sui colli di Refrontolo e nella fascia pedemontana. Storicamente più diffuso ora si riserva a nicchie di produzione in poche aziende, che lo salvaguardano con orgoglio. La coltivazione di questa vite richiede un' oculata coltivazione del vigneto, basso apporto di elementi nutritivi, ambiente ben ventilato e soleggiato per mantenere al meglio il delicato sistema vegetativo, indispensabile per poter maturare quest'uva dalla buccia molto sottile e molto sensibile alle avversità atmosferiche .

TOFFOLI SOC. AGR. S.S.

Via Liberazione, 26 - 31020 Refrontolo (TV)– ITALIA C.F.e P.I. 04362240261

Tel. +39 0438.978204 – Fax +39 0438.894556 e-mail toffoli@proseccotoffoli.it www.proseccotoffoli.it