

Verdeca

Puglia / Bianco

Indicazione geografica protetta



Il vino bianco principe della Terra delle Gravine si distingue per pienezza, morbidezza e spiccata sapidità.

Si abbina perfettamente a riso, patate e cozze; in alternativa consigliamo risotto ai frutti di mare o primi piatti a base di pesce.

Denominazione: Bianco Puglia IGP.

Uvaggio: 100% Verdeca.

In vigna

Zona di produzione: C.da Matine, Mottola, 280 m s.l.m.

Suolo: Argilloso-calcareo, mediamente profondo.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: 90 q.li/ha.

Epoca di vendemmia: Prima decade di Settembre.

Raccolta: Manuale in piccoli cassoni.

In cantina

Vinificazione: Le uve, trasportate in cantina, vengono pigiate e trasferite nelle presse, dove si seleziona il mosto fiore, ovvero il

primo mosto che viene fuori dalla spremitura. Tale mosto viene posto in un fermentino di piccole dimensioni, dove avviene la fermentazione ad una temperatura compresa tra 16 e 18 °C.

Affinamento: Una volta terminata la fermentazione, il vino subirà un affinamento di 3 mesi in acciaio a contatto con fecce fini al quale seguirà un riposo in bottiglia di 1 mese prima di poter essere messo in vendita.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo paglierino.

Olfatto: Delicati sentori floreali di anice, fiori di campo e note iodate.

Palato: Fresco ed equilibrato.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 6-8°C.