

Verdeca

Puglia / Verdeca / Bianco / White Wine

Indicazione geografica protetta



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

Si abbina perfettamente alle orecchiette con le cime di rape; in alternativa consigliamo risotto ai frutti di mare o primi piatti a base di pesce.

Uvaggio: 100% Verdeca.

In vigna

Suolo: Argilloso-calcareo.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: da 100 a 110 q.li/ha .

In cantina

Affinamento: Acciaio, bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo verdolino intenso.

Olfatto: Note fruttate di pera e floreali di gelsomino oltre a sentori erbacei che donano freschezza.

Palato: Ottima acidità con note di albicocca e mela che ne ingentiliscono il sorso.

Temperatura di servizio: 6-7°C.



The flagship white wine of the Terra delle Gravine region stands out for its fullness, smoothness, and pronounced flavor.

It pairs perfectly with orecchiette with turnip greens; alternatively, we recommend seafood risotto or fish-based pasta dishes.

Grapes: 100% Verdeca.

In the vineyard

Soil: Clay-limestone.

Training system: Guyot.

Yield per hectare: 10 to 11 tons/ha.

In the cellar

Aging: Stainless steel, bottle.

Tasting notes

Color: Intense greenish yellow.

Nose: Fruity notes of pear and floral jasmine, along with herbaceous notes that lend freshness.

Palate: Excellent acidity with notes of apricot and apple that soften the palate.

Serving temperature: 6-7°C.