



VERDECA PUGLIA I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino, all'olfatto emergono piacevoli sentori di bergamotto e cedro, gelsomino e mentuccia selvatica. Il sorso, scorrevole e dinamico, enfatizza la naturale matrice porosa. Bella sapidità e lunghezza, finale sciattò.

Vitigni:

Verdeca.

Vigneto:

Guyot.

Periodo di raccolta dell'uva:

Ultima decade di agosto.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

L'uva viene pestata e pressata con la separazione repentina delle fiocine. Il succo d'uva viene messo a fermentare in vasche d'acciaio e la temperatura è costantemente a 15 gradi Celsius.

Affinamento:

In vasche d'acciaio a temperatura controllata per 4-5 mesi.

Gradazione alcolica:

12,5% Vol.

