



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE

Verdeca Valle d'Itria Bianco IGT

ANNATA

2021

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati in Valle d'Itria.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate vengono diraspate e sostano per alcune ore in criomacerazione a 8°C, per ottenere l'estrazione di aromi primari. Il mosto fiore ottenuto da pigiatura soffice, svolge la fermentazione alcolica di circa 12 giorni in serbatoi in acciaio inox alla temperatura controllata di 15°C. Dopo 2 mesi di affinamento sulle fecce fini, il vino preserva la peculiare freschezza e si procede all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Ventaglio olfattivo di fiori bianchi, frutta e polpa gialla e note eleganti di pietra focaia, anche al palato si esprime con intensa freschezza aromatica e vivace mineralità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-11°C.

ABBINAMENTO

Il gusto vivace e la sua mineralità lo rendono ideale per la cucina mediterranea e asiatica (sushi).

GRADAZIONE ALCOLICA

12,00% Vol.



CINQUE FOGLIE Verdeca Valle d'Itria Bianco IGT Lt 0,75 (BTG.)

Dimensione esterna collo (cm)	Dimensione articolo (cm)	Codice EAN articolo	Codice EAN collo	Articoli per collo	Colli per piano	Piani per pallet	Colli per pallet	Altezza pallet (cm)	Articoli per pallet	Peso totale pallet (Kg)
23,5 x 15,8 x 31,3	7,63 x 30,1	8005479033094	8005479033100	6	24	5	120	173	720	945

Azienda Vinicola ed Olearia di Francesco Lamonarca & C. snc

70037 Ruvo di Puglia (Ba) - Via P. Ravanas,1 - Zona Industriale - Tel. 080.361.21.70 - 080.362.82.00 - Fax 080.362.99.04 - www.lamonarca.it