



VERDECA

Antico vitigno a bacca bianca che prende il nome proprio dal suo colore verde, anche in piena maturazione. La massima espressione produttiva e qualitativa è legata al territorio della Valle d'Itria ove si coltiva su aree collinari che vantano un'ottima esposizione solare, sempre ben ventilate

VITIGNO: Verdeca

DENOMINAZIONE: Valle d'Itria IGP

ZONA DI PRODUZIONE: Colline a 350 metri di altezza nella Valle d'Itria

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

TERRENO: Calcareo - argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 1,8 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La raccolta avviene generalmente tra la fine settembre e inizio di ottobre.

VINIFICAZIONE: La raccolta avviene in cassetta, l'uva sosta una notte in cella frigo con temperature sotto lo zero (criomacerazione pellicolare di 20 ore), viene diraspata e pigiata, segue una breve macerazione a freddo ed una successiva pressatura soffice delle vinacce.

La fermentazione a bassa temperatura conserva aromi e freschezza.

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio

VOL.‰: 13° alc.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color giallo verdolino dai riflessi brillanti. Delicati sentori che ricordano la mela agli agrumi, con sfumature di fiori bianchi. Stuzzicante in freschezza e ricco in sapidità, dona un finale lungo e particolarmente elegante

SERVIZIO: Si consiglia a 10-12 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Gli abbinamenti più coinvolgenti si dedicano a piatti cremosi come risotti e pasta ripiena. Piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare donano un'esperienza con cui rimanere incantati. Brioso in compagnia di aperitivi, antipasti a base di formaggi delicati, salumi non stagionati e verdure.



75 cl

ALTURE