

# LOCOROTONDO

LOCOROTONDO D.O.C.



Il Locorotondo rappresenta uno dei più classici vini bianchi della Puglia, rinomato per la sua freschezza e bevibilità, è prodotto da vigneti allevati ad alberello o a spalliera bassa delle varietà Verdeca e Bianco d'Alessano. Nel comune di Locorotondo nella caratteristica nella Valle d'Itria.

**VARIETÀ:** 50% Verdeca, 50% Bianco d'Alessano

**VINIFICAZIONE:** La vendemmia avviene tra fine Settembre e l'inizio di Ottobre. La fermentazione alcolica dura circa 10 giorni in serbatoi in acciaio alla temperatura controllata di 18°C dopo aver immesso, nel mosto illimpidito per decantazione, i lieviti selezionati

**AFFINAMENTO:** Il vino è pronto per il consumo 3-4 mesi dopo la vendemmia

**DATI ANALITICI:** Alcool: 12%; Acidità Totale: 5.80 g/l; pH: 3.39; Zucchero Residuo: 2,80 g/l; Totale SO<sub>2</sub>: 78 mg/l

**AREA DI PRODUZIONE:** Zona D.O.C. Locorotondo che si estende sull'altipiano della caratteristica Valle d'Itria a 300-350 metri s.l.m. a sud di Bari.

**VIGNETI:** Vigneti allevati a spalliera bassa in terreni rossi e pietrosi. La resa è di 80-90 quintali di uva per ettaro

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore bianco paglierino; bouquet fruttato con le caratteristiche note di fieno e mela renetta; sapore delicato, fresco con finale asciutto

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** La moderata alcolicità e la sua freschezza lo rendono particolarmente adatto ad antipasti a base di frutti di mare e frittiture di pesce