

VERDECA

Denominazione <i>Appellation</i>	Puglia IGP
Vitigni <i>Grape</i>	Verdeca
Zona di produzione <i>Region</i>	Laterza (TA)
Tipo di terreno <i>Soil type</i>	Ciottoloso su zoccolo calcareo <i>Pebbly on limestone base</i>
Esposizione <i>Exposure</i>	Sud Ovest <i>South-West</i>
Altitudine <i>Elevation</i>	380 m
Anno impianto <i>Year of implantation</i>	2012
Sistema di allevamento <i>Vine training</i>	Guyot
Piante per ettaro <i>Vines/hectare</i>	4000
Resa per ettaro <i>Yield/hectare</i>	14000 Kg
Vendemmia <i>Grape harvest</i>	Seconda decade di settembre <i>2nd decade of September</i>
Raccolta <i>Harvesting</i>	Meccanica <i>Mechanical</i>
Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i>	In acciaio <i>In steel tanks</i>
Affinamento <i>Aging</i>	In acciaio <i>In steel tanks</i>
Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i>	12%
pH	3.30
Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i>	5.5 g/L
Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i>	4 g/L
Estratto secco <i>Dry extract</i>	21 g/L
Colore <i>Color</i>	Luminosità sfavillante su tonalità paglierino tendente al dorato <i>Bright straw-yellow color tending to golden</i>
Olfatto <i>Nose</i>	Profumi intensi consentori di erbe aromatiche spontanee e note agrumate e di pesca che si amalgamano al palato con conferme sensoriali <i>Intense perfume of aromatic herbs with citrus and peach notes that blend on the palate</i>
Palato <i>Palate</i>	Fresco, sapido e buona mineralità <i>Fresh, sapid, with good minerality</i>



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012
Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172

cantina:
S.P. 140 Km 4,500
70029 Santeramo in Colle (Ba) – Italy
Tel. +39.0802123661
mobile +39.3938302030

uffici:
via Carlo Marx 44/p
70029 Santeramo in Colle (Ba) – Italy
e-mail: info@tenutaviglione.com
www.tenutaviglione.com