

VERDECA

CLASSIFICAZIONE

IGT Puglia Bianco

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

FORMA DELL'ALLEVAMENTO

Alberello pugliese

VENDEMMIA

Raccolta a mano di uve mature con attenta selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE

Criomacerazione in pressa per 6-8 ore, decantazione statica a freddo in acciaio e fermentazione alcolica a temperatura controllata di 11°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista: giallo paglierino con riflessi verdolini

Al naso: intenso e persistente sentore di fiori di pesco, mela verde e miele

Al palato: snello, fresco, con ottima sapidità e persistenza

ABBINAMENTI

Frutti di mare, crostacei, primi piatti di pesce, formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

