

# VERDECA

## CLASSIFICAZIONE:

IGP Puglia Bianco – 750 ml e

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre

## PRODUZIONE:

**Zona:** Fragagnano in provincia di Taranto, Salento, Puglia

**Vitigno:** verdeca 100%

**Forma di allevamento:**

Spalliera

**Età dei vigneti:** 10-20 anni

**Resa per ettaro:** 90 q/h

**La 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 e con ottima sapidità e persistenza

**Abbinamenti:** frutti di mare, crostacei, primi piatti di pesce, formaggi freschi

**Temperatura di servizio:** 12°C

