

VERDECA

I.G.T. PUGLIA • VERDECA

ANBAUGEBIET

Valle d'Itria.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier mit Zapfenkordon und Weinberge mit Bäumchenerziehung (5.000 Rebstöcke pro ha).

LESEZEITPUNKT

Zweite Septemberhälfte.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden entrappt und ohne Anpressen auf circa 8°C abgekühlt. Zur erhöhten Extrahierung der Primäraromen verbleiben sie einige Stunden bei dieser Temperatur. Der anschließend durch sanfte Pressung erhaltene Most wird bei Kälte auf natürliche Weise geklärt. Die alkoholische Gärung findet in Edelstahlbehältern bei 14°C statt.

AUSBAU

In Edelstahlbehältern bis zur Flaschenabfüllung.

LAGERFÄHIGKEIT

Ein Wein, der am besten jung getrunken zum Ausdruck kommt, der aber wegen seiner guten Säure seine Frische bis zu zwei Jahren bewahren kann.

SERVIERTEMPERATUR

11°C.

