

VERDECA

I.G.T. PUGLIA • VERDECA

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti ricadenti nella zona della Valle d'Itria.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato e vigneti ad alberello (5.000 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e, senza essere pigiate, vengono raffreddate a circa 8°C. A questa temperatura sostano per alcune ore per aumentare l'estrazione di aromi primari. Il mosto così ottenuto per pressatura soffice decanta a freddo per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 14°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Un vino che esprime il meglio bevuto giovane, ma grazie a una buona acidità, riesce a mantenere la sua freschezza fino a 2 anni.

SERVIRE A

11°C.

