Verdeca

C'è un vento che soffia dal mare e risale i pendii dolci della Valle d'Itria, attraversando vigne antiche che sembrano respirare luce. È lì che nasce la nostra Verdeca, uno dei vitigni più misteriosi e affascinanti del patrimonio pugliese. Un bianco che per anni è rimasto ai margini del racconto enologico, ma che oggi riscopriamo con occhi nuovi, e soprattutto con un palato più attento alla verità delle cose semplici.

La nostra Verdeca è frutto di una selezione in purezza. Non ci interessava renderla più “internazionale” o vestirla di aromi esotici. Volevamo che raccontasse il suo carattere schietto: minerale, essenziale, mediterraneo. Un vino che profuma di erbe spontanee, agrumi, e pietra scaldata dal sole. In bocca è diretto, con una freschezza che non cerca effetti speciali, ma accompagna ogni sorso con discrezione e profondità.

Amiamo pensare alla Verdeca come a una lingua antica: non ha bisogno di essere reinventata, ma solo ascoltata. E allora l'abbiamo vinificata con rispetto, senza fretta, lasciando che esprimesse se stessa. Perché la sua forza sta proprio lì: nella capacità di evocare un paesaggio – quello del Sud – che sa essere insieme selvatico e armonioso.

È un vino che si adatta alla cucina mediterranea con naturalezza. Ma più di tutto è un bianco che sa farsi ricordare, anche quando sembra voler passare in punta di piedi.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE
Puglia IGP

UVE
Verdeca

ALLEVAMENTO
Alberello e spalliera potata a cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA
A partire dalla metà di settembre

VINIFICAZIONE
Le uve vengono diraspate e, senza essere pigiate, vengono raffreddate a circa 8°C. Sostano in criomacerazione in pressa per alcune ore al fine di 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 con un controllo della temperatura che prevede una inversione termica mirata a esaltare il profilo aromatico tiolico.

AFFINAMENTO
In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento

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

Note di degustazione

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdolini chiari, segno della sua energia e della vitalità varietale.

NASO
Il profumo è teso e brillante: scorza di lime, foglia di limone, pera Williams e un tocco esotico che ricorda il frutto della passione. La componente vegetale emerge con eleganza: sentori di erba tagliata, foglie di fico e un accenno di finocchietto selvatico si intrecciano a ricordi di fiori bianchi come gelsomino e sambuco.

PALATO
Croccante, diretto, con una freschezza che scolpisce il sorso e accompagna un finale sapido e lungo. Un vino verticale, con un tocco aromatico e una chiusura minerale che lo rende particolarmente adatto alla cucina mediterranea, anche nella sua espressione più semplice.

Abbinamenti gastronomici

Fresco, deciso e leggermente aromatico, questo bianco si adatta bene a piatti che puntano sulla purezza degli ingredienti e su contrasti vegetali o iodati.

Perfetto con insalate tiepide di mare, crudi di pesce con condimenti agrumati, zuppe fredde a base di verdure o piatti vegetariani leggeri come flan di zucchine o vellutate estive. Interessante anche con primi piatti semplici ma profumati, come spaghetti con limone e menta o fregola con verdure grigliate.

Nella cucina salentina
si abbina con grazia a piatti di pesce povero come sarde alla griglia, alici marinate o polpo alla pignata in versioni più leggere. Ottimo anche con ciceri e tria “in bianco”, fave e cicorie servite fredde con olio crudo, o formaggi freschi a pasta filata, come il fior di latte o la giuncata.