

VERDECA

Indicazione Geografica Protetta

VALLE D'ITRIA

SINGLE VINEYARDS



Varietà di uve: Verdeca

Terreno: ferroso di origine calcarea, a medio impasto.

Altezza s.l.m.: 430 mt

Sistema di allevamento: controspalliera, potatura con metodo Guyot.

Produzione: vendemmia manuale, crio-macerazione delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in vasche di pietra.

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Profumo: intense note di agrumi e frutta gialla.

Gusto: resco e acidulo, di buona sapidità e persistenza.

Abbinamenti consigliati: piatti a base di pesce, zuppe e frutti di mare. Ottimo come aperitivo.

Grado alcolico: 12% vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di servizio: fresco alla temperatura di 10° C

Grapes: Verdeca

Soil: ferrous from calcareous source, medium dough.

Height a.s.l.: 430 mt

Training system: low espalier, "Guyot" pruning.

Production: harvest by hand, cryomaceration of the skins with the must, soft pressing and refining in stone tanks.

Color: bright and straw yellow with green highlights.

Bouquet: intense hints of citrus and yellow fruits.

Taste: fresh and crisp, very rich and long.

Food pairing: fish dishes, soups, shellfish. Excellent as aperitif too.

Alcohol content: 12% by vol.

Total Acidity: 5.5 gr./lt.

Best served at: chill at 10° C - 50° F