

I QUOTIDIANI

È ARTE VERDECA

È ARTE VERDECA

Puglia IGT
Verdeca
Bianco

vitigni utilizzati:

Verdeca

zona ubicazione vigneti:

Puglia – colline dell'area nord barese

altitudine:

350 – 400 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo – argilloso
di medio impasto

sistema di allevamento:

controspalliera cordone
speronato

ceppi/ha:

4,500

resa uva q.li/ha:

110 q.li

vendemmia:

1 ^ decade di settembre

vinificazione:

pressatura soffice con
fermentazione a temperatura
controllata

affinamento:

acciaio 4 mesi - bottiglia

alcol svolto:

12,0% vol

colore:

vino dal colore giallo
paglierino con leggeri riflessi
verdolini

profumo:

bouquet fine e delicato

sapore:

gusto fresco, lievemente
acidulo con sentori fruttati

abbinamenti:

vino che si beve giovane,
ottimo come aperitivo e per
accompagnare piatti a base di
pesce lesso e ai ferri,
crostacei, frutti di mare.

temperatura di servizio:

8°-10°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla
luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

È ARTE VERDECA

Puglia IGT
Verdeca
White wine

grapes:

Verdeca

vineyard location:

Apulia – hills in the north of
Bari

altitude:

350 – 400 mt. a.s.l.

soil:

calcareous – clayey with
medium texture

training system:

vertically trellised spurred
cordon

plants/ha:

4,500

grape yield kg/ha:

11,000 kg

harvest:

early September

vinification:

soft pressing with fermentation
under controlled temperature

ageing:

steel 4 months - bottle

alcohol content:

12,0% by vol

colour:

straw yellow with slight
greenish glints

smell:

fine and delicate bouquet

taste:

fresh, slightly acidulous with
fruity notes

food pairing:

wine to be drunk young,
excellent as an aperitif or to
accompany boiled or grilled
fish, crustaceans and seafood.

servicing temperature:

8°-10°C

storing:

in a cool place, away from light
and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.750

