

VERDECA

Antico vitigno a bacca bianca di origine incerta, abbastanza diffuso in Puglia. La sua massima espressione produttiva e qualitativa è legata al territorio della Valle d'Itria, dove si coltiva su un'area collinare che vanta un'ottima esposizione solare ed è ben ventilata. Queste condizioni permettono di produrre vini freschi e aromatici, delicatamente fruttati ed eleganti, che nulla hanno a che invidiare ad altri vitigni simili coltivati in regioni più settentrionali dello Stivale.

VITIGNO: Verdeca

DENOMINAZIONE: Puglia IGP

ZONA DI PRODUZIONE: colline a 350 metri di altezza nella Valle d'Itria

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

TERRENO: eluviale, calcareo - argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La raccolta avviene generalmente tra la fine di settembre e inizio di ottobre.

VINIFICAZIONE: Raccolta nelle prime ore dell'alba in modo da preservare i profumi e successiva pressatura soffice. Fermentazione del mosto con lieviti selezionati ad una temperatura controllata di 13° per 10 giorni.

MATURAZIONE: 3 mesi in serbatoio di acciaio, e 1 mese in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50%

APPORTO CALORICO: 88 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Delicati sentori di mela, agrumi e sfumature di frutti bianchi. Fresco e sapido, lascia un finale lungo ed elegante.

SERVIZIO: 8-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Indicato per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare, tipici del Salento. Ottimo anche da solo, come aperitivo o con antipasti a base di formaggi delicati, salumi non stagionati e verdure.

