



SALENTO IGT PIETRA VERDECA



Denominazione: Verdeca IGT Salento

Vitigni: Verdeca

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: 30 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: raccolta manuale. III settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata a 15°C per 15 giorni in vasche di acciaio

Affinamento: a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

Gradazione alcolica: 12%

Note di degustazione:

Colore: giallo paglierino

Profumo: al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta e polpa bianca, pesca e susina, unite a note floreali di sambuco.

Gusto: la bocca è piacevolmente fresca, morbida con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva.

Abbinamenti: Da abbinare con pesce alla griglia, piatti della cucina vegetariana e primi di mare.

Temperatura di servizio 9° - 11° C