



## DATI TECNICI

**Denominazione:** Verdeca – I.G.T. Salento

**Vitigni:** 100% Verdeca

**Zona di produzione:** Salento

**Struttura del terreno:** mediamente profondo su strati di roccia calcarea

**Età delle viti:** 30-40 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 80 q.li/ha

**Produzione annua:** 30.000 bottiglie

**Prima annata di produzione:** 2006

**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:** si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo:** Al naso emergono note di frutta esotica e sentori agrumati di cedro e limone verde; a seguire note floreali di sambuco.

**Gusto:** Dimostra un buon equilibrio. Il sorso è piacevole, dotato di sapidità e persistenza.

## ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo come aperitivo e con crudi di pesce, frittura di paranza e verdure.

Temperatura di servizio 9 – 11° C.