



TERRE DEL CRIFO VERDECA PUGLIA IGP

Classificazione:

Verdeca Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Verdeca in purezza.

Zona di produzione: Colline della Murgia, a 400 m. slm.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Metà Settembre.

Vinificazione: Le uve vengono subito portate in cantina per la pigiatura soffice, il mosto viene poi raffreddato e mantenuto a bassa temperatura per alcune ore. Una volta chiarificato, viene fatto fermentare con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox, a una temperatura di 16°C. Il successivo affinamento del vino prosegue in acciaio fino alla fase di imbottigliamento.

Note organolettiche: colore giallo tendente al verdino lucente rivela all'olfatto spiccate note di gelsomino, bergamotto e sentori di ananas. Al gusto si apprezza subito la freschezza acida e note agrumate con buona mineralità sul finale.

Abbinamenti gastronomici: Vellutata di piselli con le vongole, cous cuos di verdure, frittata di lampascioni, polpo e patate con le fave, peperoni friggirelli pugliesi in padella.

Temperatura di servizio: 8 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 12% vol

Residuo zuccherino 3,5 g.l.

Acidità totale 5,70 g.l.

