

LE MATINE

Linea Le Contrade



Classificazione:

Verdeca Puglia 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 apprezzano subito la freschezza acida e le note agrumate con buona mineralità sul finale.

Abbinamenti gastronomici: Vellutata di piselli con le vongole, cous cous 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 3,50 g/L

Acidità totale 5,70 g/L