



Brezza

La Verdeca è tra le uve principe del nostro territorio, cresciuta e modellata a sua immagine.

L'uva viene costantemente cullata dalla brezza che spira copiosa nel Canale di Pirro: fresca a prima mattina ed ancora carezzevole durante la notte.

È questo il segreto per ottenere grappoli sani, maturi e ricchi di aromi straordinari.



Vitigno: Verdeca 100%

Denominazione: Igp

Altitudine: 400 m s.l.m.

Esposizione: Sud

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di Conduzione: biologico

Sistema di Allevamento: Guyot

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa: 90 q.li/ha

Anno d'impianto: 2000

Epoca di Vendemmia: fine settembre

Fermentazione: svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni; raffreddamento del mosto a fine fermentazione per ottenere un vino pétillant.

Temperatura di fermentazione: 14/16°C

Maturazione: in vasca di acciaio inox per 3 mesi

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Capacità di invecchiamento: 3 anni

Note Organolettiche: Paglierino chiaro, con accennati riflessi oro. Ha bei profumi floreali e di frutta, con note di albicocca, nespola e pesca in primo piano e toni di miele in scia olfattiva. Succosità da vendere e bevibilità insuperabile sono attori principali di una bocca fresca, morbida, sulla vena.

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamento: è un bianco di pronta beva, dall'indole allegra grazie al suo essere garbatamente pétillant. È perfetto come aperitivo e con antipasti a base di pesce e crudités. Ottimo anche in abbinamento con piatti della cucina nostrana a base di pesce e frutti di mare.