



Zona di produzione:
Locorotondo, Puglia
Valle d'Itria 300/450 slm



Produzione per ettaro:
kg 10000 -13000 di uva



Colore:
Giallo paglierino
con riflessi verdognoli



Terreno:
Terra rossa, argillosa e
calcarea



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
immediato abbattimento
della temperatura del pigiato
a 6/8°C e macerazione per 12
ore, pressatura soffice dell'uva,
decantazione statica del mosto
e fermentazione alcolica a
temperatura controllata a
16/18°C.



Profumo/gusto:
Fruttato, elegante e persistente
con un gusto fresco e persistente



Vitigno:
Verdeca 65%,
Bianco D'Alessano 30%,
Fiano 5%



Gradazione alcolica:
12% Vol.



Età dei vigneti:
20-35 anni



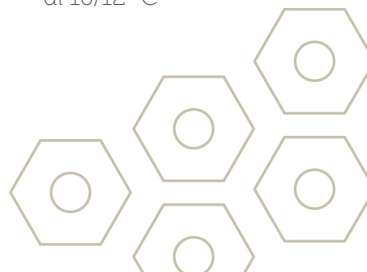
Affinamento:
A fine fermentazione
viene separato dalle fecce
grossolane, e lasciato maturare
sulle fecce fine per 3 mesi,
successivamente viene
stabilizzato ed imbottigliato.
Affinamento in bottiglia per
30/40 giorni.



Accompagnamento:
Risotti, piatti a base di pesce,
formaggi a pasta molle e carni
bianche. Servire a temperatura
di 10/12 °C



**Sistema
di allevamento:**
Alberello e spalliera





Production Area:
Locorotondo, Apulia,
Itria Valley 300/450 m
above the sea level



Per hectare production:
KG 10000 -13000 of grapes



Colour:
Pale yellow
with green scents



Vinification:
Destemming of grapes and
decrease of temperature at
6°/8° and maceration for 12
hours, soft pressing of grape,
static decanting of the must
and alcoholic fermentation at
controlled temperature
of 16°/18° C.



Fragrance/taste:
Fruity, elegant and persistent
with a fresh and persistent taste



Alcohol Content:
12% Vol.



Ageing:
At the end of fermentation it
is separated from the crude
sediment and it ages on the
fine sediment for 3 months,
then it is stabilised and bottled.
Ageing in bottle for 30-40 days



Wine pairing:
Perfect with risotto, fish meals,
soft cheeses and white meat.
Serving temperature of 10/12° C.



Land:
Red, clay and
calcareous



Grape variety:
65% Verdeca,
30% Bianco D'Alessano,
5% Fiano



Age of vineyards:
20-35 years



Cultivation system:
Alberello and espalier

