



Zona di produzione

Nella valle d'Itria, alla contrada Parco del Vaglio.



Produzione per ettaro

5600 viti per ettaro.



Colore Rosso

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



Terreno

Terra rossa, parzialmente argillosa e sabbiosa con sottostrato di bolo – derivante da decomposizione di calcare ricco di idrossido di ferro e calcare.



Vinificazione

Diraspatura dell'uva con immediato abbattimento della temperatura a 8-10° e micro-macerazione per 12 ore, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata a 16-18°C.



Profumo / Gusto

Fruttato, elegante e persistente.



Vitigno

Verdeca 100%



Gradazione Alcolica

12,5% vol.



Età dei vigneti

20 anni.



Affinamento

A fine fermentazione viene separato dalle fecce grossolane, e lasciato maturare sulle fecce fine per 3 mesi, successivamente viene stabilizzato l'imbottigliato. Affinamento in bottiglia di 30-40 giorni.



Accompagnamento

Si consiglia con risotto, piatti a base di pesce, formaggi a pasta molle e carni bianche. Servire a temperatura di 12-14°.



Sistema di allevamento

A spalliera.

