



Vino caratterizzato da un colore giallo paglierino e con profumi di note fruttate di agrumi ed ananas. In bocca ha un sapore fresco ed equilibrato. Si consiglia in abbinamento con antipasti di frutti di mare e primi piatti delicati.

UVE: Verdeca (65%); Bianco d'Alessano (35%)
TERRENO: argillo-limoso
ALLEVAMENTO: cordone speronato con 7000 ceppi per ha
ETA MEDIA DEL VIGNETO: 10 anni
VENDEMMIA: prima decade di settembre
RESA PER HA.: 80 q. li
AFFINAMENTO: minimo 3 mesi in acciaio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese
FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Wine characterized by a straw yellow colour with a nose of citrus fruits and pineapple hints. In the mouth it is fresh and balanced. Suggested with seafood and delicate main courses.

GRAPES: Verdeca (65%); Bianco d'Alessano (35%)
SOIL: clayey-muddy
TRAINING SYSTEM: cordon spur with 7000 vinestocks per ha
VINEYARD AVERAGE AGE: 10 years
HARVEST: second decade of September
YIELD PER HA: 8 tonnes
MATURATION: at least 3 months in steel tanks
BOTTLE AGEING: at least 1 month
BOTTLE SIZE: 750 ml.
SERVING TEMPERATURE: 8-10°C