



Le uve Verdeca si esprimono con il caratteristico giallo paglierino e riflessi verdolini.

Al naso stuzzicanti sentori di fiori di campo che si accompagnano a note agrumate di bergamotto ed esotiche di ananas. Ha un gusto fresco, sapido e piacevolmente persistente. Ottimo con piatti a base di frutti di mare e formaggi freschi.

UVE: Verdeca
TERRENO: argillo-limoso
ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha
ETA' MEDIA DEL VIGNETO: 13 anni
VENDEMMIA: fine agosto
RESA PER HA.: 75 q. li
AFFINAMENTO: minimo 3 mesi in acciaio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 2 mesi
FORMATO BOTTIGLIA: 375/750 ml.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Verdeca grapes express themselves with the characteristic straw yellow and greenish highlights.

The nose has interesting hints of wild flowers together with citrus fruits as bergamot and exotic as pineapple. It has a fresh taste, sapid and nicely persistent. Very good with seafood and fresh cheeses.

GRAPES: Verdeca
SOIL: clayey- muddy
TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vines per ha
VINEYARD AVERAGE AGE: 13 years
HARVEST: end of August
YIELD PER HA: 7.5 tonnes
MATURATION: at least 3 months in steel tanks
BOTTLE AGEING: at least 2 months
BOTTLE SIZE: 375/750 ml.
SERVING TEMPERATURE: 8-10°C