

ANGIULI VERDECA

Tipologia: IGP PUGLIA

Gradazione alcolica: 11,5 % Vol.

Vitigno: Verdeca 100%

Collocazione geografica del vigneto: comune di Locorotondo

Tipologia del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: tendone, ca. 2.000 piante Ha

Resa (uva per ettaro): 100 q.li

Vendemmia: manuale seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: criomacerazione delle uve per 48 ore, pigiatura con diraspapigiatrice e fermentazione termocondizionata

Maturazione ed affinamento: affinato in acciaio e immesso in commercio un mese dopo l'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso ha profumi complessi di fiori bianchi, arancia e miele; di buona struttura poggia alla sua piacevolezza sulla naturale freschezza.

Formato bottiglia: bordolese uvag 75 cl tappo sughero

Abbinamento gastronomico: ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti, verdure e piatti a base di pesce.

Bicchieri consigliato: tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

Temperatura di servizio: 12/14°C