

# LE MATINE

## Linea Le Contrade



**Classificazione:**

Verdeca Indicazione Geografica Protetta.

**Uve:** Verdeca in purezza.

**Zona di produzione:** colline della Murgia, a 400 m. slm.

**Sistema di allevamento:** pergola pugliese.

**Epoca di vendemmia:** metà Settembre.

**Vinificazione:** le uve vengono subito portate in cantina per la pigiatura soffice, il mosto viene poi raffreddato e mantenuto a bassa temperatura per alcune ore. Una volta chiarificato, viene fatto fermentare con lieviti selezionati in serbatoi di acciaio inox, a una temperatura di 16°C. Il successivo affinamento del vino prosegue in acciaio fino alla fase di imbottigliamento.

**Note organolettiche:** colore giallo tendente al verdino lucente rivela all'olfatto spiccate note di gelsomino, berga-motto e sentori di ananas. Al gusto si apprezza subito la freschezza acida e note agrumate con buona mineralità sul finale.

**Abbinamenti gastronomici:** vellutata di piselli con le von-gole, cous cous di verdure, frittata di lampascioni, polpo e patate con le fave, peperoni friggirelli pugliesi in padella.

**Temperatura di servizio:** 8 C°

**Dati analitici:**

Grado alcolico svolto 12% vol

Residuo zuccherino 3,5 g/l.

Acidità totale 5,70 g/l.