

# VESÌA

## Linea Grifone Collection



**Classificazione:**

Puglia Indicazione Geografica Protetta.

**Uve:** Verdeca e Malvasia.

**Zona di produzione:** Colline della Murgia a 400 metri sul livello del mare.

**Sistema di allevamento:** Pergola pugliese.

**Epoca di vendemmia:** Metà settembre.

**Vinificazione:** Le uve, vendemmiate manualmente, vengono trasferite in cantina e sottoposte alla diraspapigiatura. La vinificazione avviene in completa riduzione mediante l'impianto Kryos, che consente di dosare quantità di CO2 utili ad eliminare l'ossigeno disciolto ed abbattere la temperatura fino a 10°. Le uve in pressa subiscono poi una breve macerazione per 4/6 ore, per favorire l'estrazione dei precursori di aromi dalle bucce. Si raccoglie il mosto fiore, che viene poi decantato e sottoposto a fermentazione in acciaio a 15°. Il vino affina per 30 giorni sui lieviti prima di essere messo in bottiglia. Durante tutto il processo produttivo mosto e vino sono preservati dal contatto con l'aria, fino all'imbottigliamento, questo riduce l'utilizzo della solforosa ed esalta tutti i profumi e sentori.

**Note organolettiche:** Un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli che conquista l'olfatto con i suoi sentori erbacei e delicatamente floreali. La camomilla di campo delicata si unisce armoniosa alle note agrumate del bergamotto. Piacevole il ricordo della frutta fresca che si sprigiona sul finale. Al gusto si conferma l'intensità e la freschezza, sostenute da un dal sapore asciutto.

**Abbinamenti gastronomici:** Bruschetta con stracciatella e pomodoro secco, insalata di gamberi viola condita con sedano, miele e lime, zuppa di crostacei con cozze e vongole.

**Temperatura di servizio:** 10 C°.

**Dati analitici:**

Grado alcolico svolto: 12% vol

Residuo zuccherino: 3,5 g/l.

Acidità totale: 5,60 g/l.