

LE MATINE

Linea Le Contrade



Classificazione:

Verdeca Puglia 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.