



SAN MARZANO



Talò

VERDECA PUGLIA IGP

Tipologia: Bianco

Vitigno: Verdeca

Denominazione: Puglia IGP

Coltivazione: Spalliera

Densità d'impianto: 4.000 viti per ettaro

Zona produzione: Area collinare a nord della provincia di Taranto. Il clima è caratterizzato da una buona escursione termica tra il giorno e la notte

Terreno: Poco profondo e a tessitura medio-fine

Vendemmia: Metà settembre

Vinificazione: Premacerazione a freddo per 6/8 ore, completamento della fermentazione alcolica in barrique di rovere francese

Affinamento: In barrique di rovere francese per 3 mesi con periodici bâtonnage

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso rivela sorprendenti profumi di fiori bianchi e vaniglia; al palato è fresco e giustamente minerale con una buona persistenza sapida

Abbinamenti: Frutti di mare, crostacei e pesci accompagnati da salse leggere

Servire a: 10-12°C



WINE SHARING BEAUTY