

Ita

Vino Macerato

VERDECA
IGT PUGLIA - BIO

.....



VARIETÀ: 100% VERDECA

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO MONTESCHIAVO, ACQUAVIVA DELLE FONTI

TIPO DI TERRENO: TERRENO PROFONDO, CHIARO, DI NATURA LIMO-ARGILLOSA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 70 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MECCANICA DELLE UVE NELL'ULTIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE ALCOLICA IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA. MACERAZIONE CON LE BUCCE PER CIRCA 6 GIORNI. SPREMITURA SOFFICE DELLE UVE.

AFFINAMENTO: 6 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO E 3 MESI IN BOTTIGLIA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: COLORE ORO ANTICO CON BAGLIORI DI ARANCIO

PROFUMO: PROFUMO INEBRIANTE DI FIORI DI ACACIA, CAMOMILLA, GAROFANO E SAMBUCO, IMPREZIOSITO DA TONI DI PESCA SCIROPATA E TE, SU SFONDO DELICATAMENTE SPEZIATO

GUSTO: GUSTO PIENO, VELLUTATO, EQUILIBRATO DA BELLA FRESCHEZZA, NETTA SAPIDITÀ E TRACCIA DI LEGGERA ASTRINGENZA. SCIA FINALE PERSISTENTE SU ECHI DI MELA COTOGNA, PESCA E MANDORLA

Eng

Orange Wine

VERDECA
IGT PUGLIA - ORGANIC

.....



GRAPES: VERDECA 100%

PRODUCTION AREA: VINEYARD 'MONTESCHIAVO', ACQUAVIVA DELLE FONTI, PUGLIA

SOIL: VERY DEEP SOIL WITH SILTY CLAY LOAM

VINE-TRAINING SYSTEM: GUYOT

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 7 TONS

HARVEST: MECHANICAL HARVEST DURING THE LAST WEEK OF SEPTEMBER

VINIFICATION: ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED TEMPERATURE. MACERATION WITH THE SKINS OF THE GRAPES FOR AROUND 6 DAYS. SOFT PRESSING OF THE GRAPES.

AGING: 6 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND 3 MONTHS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: GOLDEN COLOUR WITH ORANGE DAZZLES

NOSE: ENCHANTING AROMA OF ACACIA, CHAMOMILE, CLOVE AND ELDERFLOWER, ENRICHED WITH TONES OF PEACH SYRUP OR TEA, ON A DELICATELY SPICED BACKGROUND

PALATE: FULL, LONG AND VELVETY FLAVOUR, BALANCED WITH A SMOOTH FRESHNESS, SHARP SALINE NOTES, AND TRACES OF ASTRINGENCY. PERSISTENT ENDING WITH ECHOES OF QUINCE, PEACHES AND ALMONDS