

Verdèca

selezione élite

DENOMINAZIONE:	BIANCO PUGLIA I.G.P.
VITIGNO/UVAGGIO:	CHARDONNAY
ZONA DI PRODUZIONE:	Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge.
TIPOLOGIA TERRENO:	Prevalentemente calcareo leggermente argilloso misto a sabbia e croste affioranti ad un'altitudine da 350 a 500 mt/s.l.m., dove si producono vini di precoce finezza e versatilità.
CLIMA:	Sub-mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo.
COLTIVAZIONE:	Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.
VENDEMMIA:	Nella prima decade di agosto con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.
VINIFICAZIONE:	Pigiadiraspatura, presatura soffice con breve macerazione e fermentazione a freddo per circa venti giorni con il controllo attento della temperatura per una migliore conservazione dei profumi.
Note di degustazione:	
COLORE:	Giallo paglierino con riflessi verdolini.
PROFUMO:	Sentori delicatamente fruttati di banana, ananas e pesca bianca uniti a piacevoli note di miele e vaniglia
SAPORE:	Corpo pieno con stoffa elegante bilanciato da una gradevole freschezza e brillante sapidità con un finale piccante.
ABBINAMENTI E SERVIZIO:	Va accompagnato a piatti di pesce, frittore di ogni tipo, frutti di mare, risotti leggeri, carni bianche, provole, burrini e caciotte fresche. Va servito alla temperatura di 10° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.
ALCOOL e CAPACITA':	12% VOL. – CL. 75
NOTE SPECIFICHE:	VINO PRODOTTO CON UVE BIOLOGICHE



AZIENDA AGRICOLA
LANZOLLA BARTOLOMEO
VITIVINICULTORI DAL 1887



...il vino con l'accento