

Vino caratterizzato da un colore giallo paglierino e con profumi di note fruttate di agrumi ed ananas. In bocca ha un sapore fresco ed equilibrato. Si consiglia in abbinamento con antipasti di frutti di mare e primi piatti delicati.

Wine characterized by a straw yellow colour with a nose of citrus fruits and pineapple hints. In the mouth it is fresh and balanced. Suggested with seafood and delicate main courses.



Uve Verdeca (65%)
Bianco d'Alessano (35%)
Terreno argillo-limonoso
Allevamento cordone speronato
con 7000 ceppi per ha
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia prima decade di settembre
Resa per ha 80 q.li
Vinificazione pressatura soffice delle
uve con successiva decantazione statica a
bassa temperatura. Fermentazione in tini
in acciaio inox alla temperatura di 14-16°C.
Dopo la fermentazione alcolica il vino
permane sulle fecce fini per circa 3 mesi
Affinamento minimo 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 750 ml.
Temperatura di servizio 8-10°C

Grapes Verdeca (65%)
Bianco d'Alessano (35%)
Soil clay-muddy
Training System cordon spur
with 7000 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Harvest first decade of September
Yield per ha 8 tonnes
Vinification soft pressure of the grapes
with following static decantation at low
temperature. Fermentation in steel tubs at
a checked temperature of 14-16°C.
After the alcoholic fermentation the wine
remains sur lees for about 3 months
Maturation at least 2 months
in steel tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 750 ml.
Serving temperature 8-10°C

