



LOCOROTONDO DOC



Zona di produzione

Colline della Valle D'Itria

Vitigni

Verdeca, Bianco D'Alessano e Minutolo

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

Dopo la diraspatura viene effettuata una soffice pigiatura degli acini. Il mosto fermenta a una temperatura controllata di 16-18°C

Affinamento

In tini di acciaio

Colore

Giallo paglierino con riflessi leggermente verdolini

Profumo

Caratterizzato da una coinvolgente espressività floreale e da sentori erbacei di frutta esotica con sottili note agrumate

Sapore

Si presenta fine, armonico ed equilibrato; al gusto è secco, fresco, sapido e dotato di buona struttura

Temperatura di servizio

8-10°C

Grado alcolico

12.5% Vol

Abbinamento

Si abbina a piatti di pesce, risotto e pasta a base di frutti di mare, molluschi e crostacei; ottimo come aperitivo

