



Terramare

Verdeca IGT Salento

Vino dal colore giallo paglierino con tenui sfumature verdoline. Al naso delicate note floreali che si mescolano a profumi di frutta fresca. Sapore secco e piacevolmente fresco.

ORIGINE DEL NOME

Il Salento è, allo stesso tempo, Terra e Mare. Infatti, gli antichi greci chiamarono i salentini col nome di Messapi, cioè popolo tra due mari, lo Jonio e l'Adriatico.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Valle d'Itria – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda metà di settembre.

IN CANTINA

Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve viene mantenuto a temperatura controllata. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio.

DURATA

Vino pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento, mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno due/tre anni.

SCHEDA TECNICA

Varietà delle uve: Verdeca 100%

Gradazione Alcolica: 11,5 % vol.

Resa per ettaro: 12.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

Età dei vigneti: 25/30 anni

Sistema di allevamento: spalliera

