

TELERO

VERDECA

IGP PUGLIA • VERDECA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello e spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

A partire dalla metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e, senza essere pigiate, vengono raffreddate a circa 8°C.

A questa temperatura sostano per alcune ore per aumentare l'estrazione di aromi primari. Il mosto così ottenuto per pressatura soffice decanta a freddo per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 14°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Un vino che esprime il meglio bevuto giovane, ma grazie a una buona acidità, riesce a mantenere la sua freschezza fino a 2 anni.

SERVIRE A

11°C.

