

ARTIGLIO BIANCO

VERDECA SALENTO I.G.P. WHITE WINE

Territory:

all vineyards are cultivated in the Salento wine producing area.

Alcohol content:
12,5% by vol.

Fermentation and wine-making notes:

initial stage of fermentation into inox steele tanks at thermocontrolled temperature, afterwards the must is put in barriques where it finishes the fermentation process.

Features:

full straw yellow color with golden reflexions.

A wine with a consistent structure and a pleasantly intense and fresh nose based on white pulp fruits with a nice memory of thyme and mint.

Flavor deliciously crispy, fresh, sapid ad full.

Recommendation:

it matches perfectly with salty fish dishes and soups made by legumes.

Serving temperature: 12°C.



VERDECA SALENTO I.G.P. BIANCO

Territorio:

i vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salento.

Gradazione alcolica:
12,5% vol.

Fermentazione e note enologiche:
fase iniziale della fermentazione in silos di acciaio inox a temperatura controllata, successivamente il mosto viene messo in barrique dove termina il processo di fermentazione.

Caratteristiche:

paglierino carico con riflessi oro e di struttura consistente. Olfatto piacevolmente intenso e fresco con evidenti richiami di frutta a polpa bianca, un ricordo di timo e menta. Gusto piacevolmente croccante, fresco, sapido e pieno.

Abbinamento:

Pesce al sale, minestre e zuppe di legumi.

Temperatura di servizio: 12°C.