

VERDECA

VERDECA IGT PUGLIA - BIO - ORANGE WINE



REBSORTE: 100% Verdeca

HERKUNFTSGEBIET: Weinberge Monteschiavo, Acquaviva delle Fonti

BODENTYP: Rotfarbiger Eisenboden, mit darunterliegenden Kalkfelsen

ERZIEHUNGSSYSTEM: Spornkordon

PFLANZEN PRO HEKTAR: 4300

PRODUKTION PRO HEKTAR: 45 HL

TRAUBENLESE: mechanische Ernte während der vierten Septemberwoche

MAZERATIONSZEIT: 20 Tage Mazeration auf der Haut mit Rotwein-Verfahren

GÄRUNGSZEIT: 6 Monate in Edelstahltanks und 3 Monate in der Flasche

AUSBAU: 6 Monate in Edelstahltanks und 3 Monate in der Flasche

ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 3 GR/LT

DEGUSTATIONSNOTEN

FARBE:Altes Gold mit orangendem Schimmern

NASE: Berausches Aroma von Akazien, Kamille, Nelke und Holunder, verfeinert mit Sirup-Pfirsich und Tee mit eine zart wuerziger Hintergrund

GAUMEN: Voller und samtiger Geschmack, ausgeglichen durch eine schoene Frische, klarer Geschmanck und eine licht Adstringens Spur. Ausdauernd Finale aus Echo von Quitte, Pfirsich und Mandel.