

Puglia | Apollonio

Verdeca

Salento igp

APOLLONIO®
1870

Proprietà	Marcello e Massimiliano Apollonio
Inizio attività	1870
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	120
BTG prodotte	1.500.000



VERDECA

Vino bianco

Codice 69400

Annata 2022

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Salento

Vitigni Verdeca

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Verdeca 100%

Vinificazione Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato e floreale. Dopo una crio macerazione a freddo, seguono circa due settimane di lenta fermentazione a basse temperature per far esprimere al meglio le peculiari note olfattive. Dopo tre mesi a riposo nell'acciaio si passa all'imbottigliamento.

Suolo Calcareo-argilloso

Abbinamento Frutti di mare crudi, frittura di paranza, pinzimonio di verdure, formaggi freschi.

Vista Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Olfatto Fruttato e floreale con sentori di mela verde, fiori bianchi e sambuco.

Gusto Fruttato e agrumato con eleganti note aromatiche, una spiccata mineralità e sapidità.

Sistema di allevamento Spalliera

Sesto d'impianto 6.000 ceppi/ha

Resa per ettaro 90 q.li/ha

Epoca di vendemmia Fine settembre

Acidità totale 6,0 g/l

Grado alcolico 12,50 % vol

Temperatura di servizio 8°-10°

Altre informazioni

La Verdeca è un vitigno a bacca bianca autoctono della Puglia, dalle sfumature verdastre che ne suggeriscono il nome. Elegante, minerale e dalla grande vigoria.