



VERZILLO



Malvasia
IGT Puglia



VOL. 11%



750 ml

Tipologia: Bianco

Vitigno: Malvasia

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comuni di Turi, Gioia del Colle e Putignano, Sammichele di Bari, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: Terreno argilloso con presenza elevate di affioramento rocciosi frantumati che conferiscono refrigerio alle radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, pressatura delle uve diraspate con presse soffici utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperatura.

Presatura di spuma e affinamento: Fermentato in autoclave e affinato in bottiglia per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma leggera, delicatamente aromatico, ricco di sentori floreali, note fruttate di frutta a pasta gialla e ricordi di mandorla, vivace e fresco, morbido ed equilibrato. Buona persistenza e chiusura pulita, un vino dalle sfumature fragranti e delicate, allegro e beverino.

Abbinamenti: Indicato per aperitivi e antipasti leggeri, si può abbinare anche a piatti freschi di pesce o piatti tradizionali a base di verdura e ortaggi

Temperatura di servizio: 8°-10°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120x80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660131