



NERONEIMPORTS

Terre
carsiche
1939

DON ROCCO

VERDECA IGT PUGLIA



Vitigni: Verdeca
Zona Viticola: Valle d'Itria
Altitudine: 350/400 mt
Tipo di suolo: Carsico
Sistema di allevamento: Alberello pugliese
Resa uva q.li/ha: 120 q.li
Epoca della vendemmia: Fine settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 12% vol.
Colore: Chiaro, tendente al giallo verdolino
Profumo: Bouquet fragrante, leggermente fruttato
Sapore: Intenso, armonico e gradevole
Abbinamenti: Adatto per una cucina Mediterranea principalmente a base di pesce
Temperatura di servizio: 6°/8° C
Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Verdeca
Vineyard location: Valle d'Itria Area
Altitude: 350/400 mt
Soil: Karstic
Training system: Apulian goblet
Grape yield Kg/ha: 12,000 Kg
Harvest: End - September
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 12% vol.
Colour: Clear, tending to greenish yellow
Smell: Fragrant and fruity bouquet
Taste: Intense, harmonious and pleasant
Food Pairing: Suitable for Mediterranean cuisine, mainly fish - based cuisine.
Serving Temperature: 6°/8° C
Available sizes: lt 0,750

Terrecarsiche1939

www.neroneimports.com