

CURTIRUSSI VERDECA

MOCAVERO®



DENOMINAZIONE

Puglia I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Puglia - comprende i territori dei comuni di Locorotondo (Ba), Cisternino e parte del comune di Fasano (Br).

ETÀ DEI VIGNETI

20 anni

CARATTERISTICHE SUOLO

Terreni di natura calcarea situati in collina ad una altitudine media di 400 mt. s. l. m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello Pugliese

VARIETÀ DELL'UVA

100% Verdeca

CEPPI PER ETTARO

4.200

RESA DI UVA PER ETTARO

60 q.li

RESA DI VINO PER Q.LE UVA

60-65 litri

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata, messa a macerare a 20°C, dopo 12 ore viene pressata con presse soffici e il mosto ottenuto subisce una decantazione naturale, aggiunto di lieviti selezionati e fermentato a temperatura controllata di 20°C.

AFFINAMENTO VINO

Il vino riposa in serbatoi d'acciaio inox. Dopo viene stabilizzato, refrigerato, filtrato prima con strati di cellulosa e infine con membrane sterilizzanti, per essere imbottigliato a freddo. La commercializzazione inizia cinque mesi dopo la vendemmia.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo con riflessi verdognoli, bouquet fruttato ampio ed intenso, sapore fresco, particolarmente morbido e delicato, armonico, secco sul carezzevole fondo, tra acido e soave, nerbo sottile, stoffa elegante e pieno di carattere.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si accompagna con piatti di pesce, antipasti, risotti leggeri, ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

GR. ALCOOL% VOL.

13

AC. TOTALE (GR/LT)

6

AC. VOLATILE (GR/LT)

0,45

SO2 (MG/LT)

78

pH

3,50

ZUCCHERI (GR/LT)

1,5