



LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

VERDECA SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: I.G.P. Salento.

Uve: Verdeca 100%.

Zona di produzione: San Donaci (BR).

Sistema di allevamento: Spalliera ed alberello (5.000 ceppi per ha)

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre.

Vinificazione: Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice.

Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a 15° C.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Note organolettiche

Giallo paglierino con riflessi oro verde. Intenso e fine con sentori di albicocca, fiori bianchi e rosmarino. Il suo equilibrio tra freschezza sapidità e tenore alcolico è perfetto. Piacevole e persistente il finale agrumato e lievemente balsamico che crea armonia all'assaggio e invita al sorso successivo.

Abbinamenti gastronomici

Risotto alle ortiche, mozzarella di bufala campana.

Per tradizione: pancotto con verdure, orecchiette con le cime di rapa, puccia con cipolle e olive.

Temperatura di servizio: 8 °C.

Appellation: I.G.P. Salento.

Varietal composition: Verdeca 100%.

Vineyards location: San Donaci (BR).

Training: Espalier and alberello (5.000 stumps).

Harvest: First decade of September.

Vinification: Soft crushing and de-stemming. Then must is cooled at 10°C for a natural clarification. Then alcoholic fermentation in stainless steel barrel at 15°C.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting notes

Straw-yellow with gold and green shades. Intense and fine with a scent of apricot, flowers and rosemary. Its balance between freshness, sapidity and alcoholic tenor is perfect. Lovely and persistent, the citrusy and lightly balsamic final creates harmony to the taste.

Food pairing

Nettle risotto, buffalo mozzarella cheese.

According to tradition: "pancotto" with vegetables, orecchiette with turnip greens, puccia with onions and olives.

Serving temperature: 8°C.

