

Moi

Verdeca del Salento
Indicazione Geografica Protetta

Alla vista si presenta con un colore giallo tendente al verdolino, molto trasparente. Al naso presenta intensi profumi floreali e delicate note fruttate di agrumi. Al palato è sapido, lungo e decisamente fresco, di corpo giusto. Il finale è persistente con ricordi di mandorla e mela. Adatto ad accompagnare crostacei e linguine alle vongole.

Alcool: 11,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio.

Its very transparent yellow colour has light green hints. The nose shows intense floral scents and delicate fruity notes of citrus. The palate is savoury, long and decisively fresh with a perfect body. Its finish is persistent and reminiscent of almonds and apples. It perfectly matches with shellfish and 'linguine alle vongole' - a first course made of pasta and clams.

Alcohol: 11,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by soft pressing, fermentation with controlled temperature at 14°C. Refinement in stainless steel.

