



Flaminio

Verdeca
Bianco
I.G.P. Salento

Classificazione: I.G.P.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Vitigno: Verdeca 100%

Zona di produzione: Tenuta Flaminio e Tenuta Castel Serranova

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud

Superficie vitata: ha. 2

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato

Produzione media per pianta: kg. 2

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: terza decade di settembre

Durata fermentazione: 20 giorni

Raccolta: manuale

Tecnica di vinificazione

diraspa-pigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi acciaio termocondizionati per 20 giorni.

Affinamento: sulle fecce fini per due mesi.

Stabilizzazione del prodotto: statica a freddo, microfiltrazione.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino luminoso, con decisi e brillanti riflessi verdolini.

Odore: intensi sentori floreali e fruttati.

Sapore: fresco e sapido, armonico di buona persistenza.

Abbinamenti

Ideale per essere servito come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei, molluschi, polpo; anche formaggi di media stagionatura.