



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

ALICE

Salento I.G.T Verdeca

Vitigno: Verdeca 100%

Età dei vigneti: 15-20 anni

Caratteristiche del suolo: calcareo tufaceo - medio impasto

Sistemi di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

Resa media di uva per ettaro: 110 ql

Vinificazione: in bianco con termocondizionamento del processo fermentativo a 15°C

Affinamento: inox

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: al naso rivela sorprendenti note di fiori bianchi misti a sentori agrumati e fruttati fra cui spiccano pera ed ananas.

Sapore: in bocca è avvolgente ed allo stesso tempo giustamente fresco e minerale.

Abbinamenti: la sua forte personalità consente abbinamenti con piatti saporiti di mare quali pesci alla griglia, zuppe e guazzetti, frittture e crostacei arrostiti.

Temperatura di servizio: 8° - 9° C.