



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



ALICE

Salento Igt Verdeca

Vitigno: Verdeca 100%

Età dei vigneti: 15-20 anni

Sistema di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: metà settembre

Resa media di uva per ettaro: 120 q.li

Vinificazione: in bianco con termocondizionamento del processo fermentativo a 18 °C

Affinamento: acciaio inox e bottiglia

Gradazione alcolica: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato luminoso.

Profumo: deliziosi profumi di biancospino e acacia, cedro e pompelmo giallo affiancano note minerali e saline. Persistente e piacevole not floreale nel finale.

Sapore: fresco e sapido al palato con ritorno agrumato. Buona persistenza.

Abbinamenti consigliati: branzino al forno con patate al limone, carpaccio di orata.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.

