



ACQUISTATO IL

Verdeca Puglia IGP 2025

2025

La Verdeca che ama il sole e il caldo



Svinando

La Vigna

Terreno	Terreni poco profondi a medio impasto tendenzialmente argilloso
Esposizione	Area collinare a nord della provincia di Taranto, a circa 150 m s.l.m. Il clima è caratterizzato da una buona escursione termica tra giorno e notte.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Verdeca 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Frutti di mare, crostacei e pesci accompagnati da salse leggere. Formaggi freschi morbidi. Carni bianche delicate
Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice delle uve con una successiva decantazione statica a freddo per consentire una naturale pulizia. La fermentazione alcolica avviene in serbatoio in acciaio inox a 16°C. Affinamento in acciaio
Sensazioni	Al naso rivela sorprendenti profumi di fiori bianchi. Vino fresco e giustamente minerale con una buona persistenza sapida

La Verdeca è un'uva relativamente poco conosciuta dagli appassionati. È un vitigno autoctono del nostro meridione che cresce bene su suoli poveri e in un clima molto caldo. In Puglia, in particolare, se ne trovano di molto interessanti come questa proposta in purezza da Notte Rossa. I vigneti si trovano in un'area collinare a nord di Taranto, a circa 150 metri sul livello del mare. Ciò che contribuisce a rendere più piacevole questo vino è la naturale escursione termica tra giorno e notte che garantisce all'uva una maturazione lunga e completa. La lavorazione in cantina è semplice ma accurata. Temperatura controllata, solo acciaio e lieviti selezionati vengono sapientemente utilizzati per dar vita a un vino piacevolmente fresco e con un carattere minerale molto spiccat. Giallo paglierino, nel calice rivela un profumo ricco e floreale. Da provare con frutti di mare e crostacei.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821