



ACQUISTATO IL

Verdeca Valle d'Itria IGT 2025

2025

Verdeca in purezza per un vino che profuma di fiori



Svinando

Meno nota di altre varietà autoctoni pugliesi, la Verdeca è un'uva interessante, capace di dar vita a vini di grande piacevolezza e ricchezza aromatica. Un'uva che viene spesso valorizzata grazie a una vinificazione attenta, con temperature di fermentazione basse e affinamenti in acciaio. Il risultato, come nel caso di questo Valle d'Itria Igt proposto da Terrecarsiche1939, è un vino piacevolmente fresco e immediato. Il perfetto compagno per una merenda a base di pesce fresco, magari consumato direttamente sulla spiaggia, con i piedi ancora a mollo nell'acqua. Quello proposto dalla cantina pugliese è un vino dal colore giallo paglierino brillante, con evidenti note verdoline. Al naso profumi di fiori bianchi, miele e erbe officinali. In bocca è equilibrato, con un alcol ben integrato e una nota acida persistente che lo rende piacevole per parecchi minuti dopo aver bevuto.

Nel cuore della fertile Puglia, a Castellana Grotte, a sud-est di Bari, si trova Terrecarsiche1939. Una moderna azienda vinicola, perfetta sintesi tra esperienza nella produzione di vini d'eccellenza e competenza nella commercializzazione. Anche in questo caso si tratta di un'azienda familiare che, nel corso degli anni, ha saputo espandersi e crescere, portando prima i suoi buoni vini su tutto il territorio nazionale e poi su diversi mercati internazionali. Vini IGT e DOC, principalmente Gioia del Colle e Valle d'Itria, con un affaccio anche nella zona di Castel del Monte, valorizzando principalmente i celebri vitigni autoctoni della Puglia. Grazie al suo profondo legame con il territorio, oggi Terrecarsiche1939 può contare, oltre che sulle uve provenienti dai propri vigneti aziendali, anche sulla stretta collaborazione con un ristretto gruppo di viticoltori locali, con i quali ha stabilito un rapporto di partnership e monitoraggio dei vigneti, al fine di acquisire uve di altissima qualità. Il risultato sono prodotti di alta qualità e realizzati nel rispetto dell'ambiente e del territorio.

La Vigna

Terreno Medio calcareo con frazioni di argilla

Esposizione Nord - Sud, 400m s.l.m.

Allevamento Alberello pugliese

Densità imp. 4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve Verdeca 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Carpaccio di tonno

Vinificazione Pressatura soffice e immediata delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15° C per 15 giorni. Affinamento in acciaio per circa 3 mesi

Sensazioni Colore giallo verdolino e profumo floreale, il gusto è fresco e armonico

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