



ACQUISTATO IL

"Monte dei Cocci" Verdeca Puglia IGP 2022

2022

Freschezza dalla Valle d'Itria



Svinando

Monte dei Cocci, Verdeca in purezza, è un IGP Puglia di Tenute Girolamo. Ci troviamo nel cuore della Valle d'Itria, una delle aree più affascinanti della regione. Qui i vigneti si trovano a circa 450 metri sul livello del mare, in posizione ideale per godere a pieno di una buona escursione termica che ne favorisce la perfetta maturazione. I suoli, ricchi di calcare e terre rosse, fanno il resto. Dopo la raccolta, le uve vengono conferite in cantina dove ha inizio la fase di vinificazione. Si parte con una pressatura soft a cui segue la delicata fase di fermentazione, svolta in vasche di acciaio. Il processo, poi, si completa con un affinamento in bottiglia di circa 3 mesi. Brillante e luminoso, giallino con spiccati riflessi verdolini caratteristici. In bocca, il vino si rivela piacevolmente fresco, allegro e piacevole ma pieno. Una Verdeca di buon carattere, perfetto per accompagnare piatti leggeri a base di pesce o antipasti misti.

"Tenute Girolamo"; Situate nel cuore della Valle d'Itria". Questo si legge visitando il sito Internet aziendale, da cui traspare chiaramente il profondo legame esistente tra la famiglia e il suo territorio. La creazione dell'azienda è un processo che richiede parecchi anni. La prima pietra viene posata attorno al 2001 per poi giungere a completamento solo nel 2006. Oggi la tenuta può contare su un patrimonio di circa cinquanta ettari di vigneto, nei quali sono coltivati i grandi vitigni autoctoni della regione e una selezione di quelli internazionali. La cura e la passione della famiglia si traduce oggi in una produzione di grande pregio. Vini eleganti, ricercati e ampiamente apprezzati in tutto il mondo.

La Vigna	
Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	6000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco igt
Provenienza	Puglia
Uve	Verdeca 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Pesce e antipasti misti
Vinificazione	Soffice pressatura e successiva fermentazione in silos d'acciaio. Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 3 mesi.
Sensazioni	Colore: giallo brillante e luminoso con spiccati riflessi verdolini caratteristici. Profumo: sentori floreali e fruttati avvolgenti e potenti. Gusto: vino fresco, allegro e piacevole, ma pieno.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821