

# PADRE ABATE

## LOCOROTONDO DOC SUPERIORE

---



**Vitigni:** Verdeca - Bianco d'Alessano  
**Zona Viticola:** Valle d'Itria  
**Altitudine:** 400/450 mt  
**Tipo di suolo:** Carsico  
**Sistema di allevamento:** Alberello/Spalliera  
**Resa uva q.li/ha:** 150 q.li  
**Epoca della vendemmia:** Seconda metà di settembre  
**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata  
**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni  
**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.  
**Colore:** Giallo verdolino  
**Profumo:** Bouquet intenso e floreale  
**Sapore:** Secco, fresco e delicato  
**Abbinamenti:** Adatto per accompagnare aperitivi e piatti a base di pesce  
**Temperatura di servizio:** 6°/8° C  
**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Verdeca - Bianco d'Alessano  
**Vineyard location:** Valle d'Itria  
**Altitude:** 400/450 mt  
**Soil:** Karst soil  
**Training system:** Gobelet/Espalier  
**Grape yield Kg/ha:** 15,000 Kg  
**Harvest:** Mid - September  
**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature  
**Fermentation period:** 10 - 15 days  
**Alcohol content:** 12,5% vol.  
**Colour:** Greenish Yellow  
**Smell:** Intense and floreal bouquet  
**Taste:** Dry, fresh and delicate  
**Food Pairing:** Suitable for aperitif and fish - based cuisine  
**Service Temperature:** 6°/8° C  
**Available sizes:** lt 0,750

Terrecarsiche 1939