

# I CLASSICI

## VERDECA IGT VALLE D'ITRIA

---



**Vitigni:** Verdeca  
**Zona Viticola:** Valle d'Itria  
**Altitudine:** 350/400 mt  
**Tipo di suolo:** Carsico  
**Sistema di allevamento:** Alberello pugliese  
**Resa uva q.li/ha:** 120 q.li  
**Epoca della vendemmia:** Fine settembre  
**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata  
**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni  
**Gradazione alcolica:** 12% vol.  
**Colore:** Chiaro, tendente al giallo verdolino  
**Profumo:** Bouquet fragrante, leggermente fruttato  
**Sapore:** Intenso, armonico e gradevole  
**Abbinamenti:** Adatto per una cucina Mediterranea principalmente a base di pesce  
**Temperatura di servizio:** 6°/8° C  
**Formati disponibili:** lt 0,750 - lt 0,375

**Grapes:** Verdeca  
**Vineyard location:** Valle d'Itria  
**Altitude:** 350/400 mt  
**Soil:** Karst soil  
**Training system:** Apulian gobelet  
**Grape yield Kg/ha:** 12,000 Kg  
**Harvest:** End - September  
**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature  
**Fermentation period:** 10 - 15 days  
**Alcohol content:** 12% vol.  
**Colour:** Clear, tending to greenish yellow  
**Smell:** Fragrant and fruity bouquet  
**Taste:** Intense, harmonious and pleasant  
**Food Pairing:** Suitable for Mediterranean cuisine, mainly fish - based cuisine.  
**Serving Temperature:** 6°/8° C  
**Available sizes:** lt 0,750 - lt 0,375

Terrecarsiche1939