



CANDIDO



IGT PUGLIA



VERDECA 100%

%

12,5% vol.



SERVIRE A 8-10°C

PICCOLI PASSI

Verdeca Puglia IGT

VINI BIANCHI

VINIFICAZIONE Le uve diraspate vengono raffreddate a 12°C e rimangono a contatto con il mosto per 24 ore. Questo viene fermentato a temperatura controllata in contenitori di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Vino dal colore bianco tendente al verdolino e dai profumi delicatamente fruttati e floreali. In bocca ha un bel corpo, con ottima acidità, buona sapidità ed equilibrio.

VINIFICATION The destemmed grapes are cooled up to 12°C and remain in contact with their must for 24 hours, after which it is fermented at controlled temperature in stainless steel tanks.

TASTING NOTE White coloured wine tending to greenish, with softly fruity and floral scents. On the palate, this flavoursome and well-balanced wine has a really good structure, with great acidity.

WEINBEREITUNG Die entrappten Trauben werden auf 12°C gekühlt und bleiben 24 Stunden lang in Kontakt mit dem Most. Danach erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern.

VERKOSTUNGSNOTIZ Weißer, ins Grünliche tendierender Wein mit sanft fruchtigen und blumigen Düften. Am Gaumen ist dieser schmackhafte und ausgewogene Wein sehr gut strukturiert und hat einen hohen Säuregehalt.