



# LOCOROTONDO DOC



## **Zona di produzione**

Colline della Valle D'Itria

## **Vitigni**

Verdeca, Bianco D'Alessano e Minutolo

## **Sistema di allevamento**

Cordone speronato

## **Epoca di vendemmia**

Seconda decade di settembre

## **Vinificazione**

Dopo la diraspatura viene effettuata una soffice pigiatura degli acini. Il mosto fermenta a una temperatura controllata di 16-18°C

## **Affinamento**

In tini di acciaio

## **Colore**

Giallo paglierino con riflessi leggermente verdolini

## **Profumo**

Caratterizzato da una coinvolgente espressività floreale e da sentori erbacei di frutta esotica con sottili note agrumate

## **Sapore**

Si presenta fine, armonico ed equilibrato; al gusto è secco, fresco, sapido e dotato di buona struttura

## **Temperatura di servizio**

8-10°C

## **Grado alcolico**

12.5% Vol

## **Abbinamento**

Si abbina a piatti di pesce, risotto e pasta a base di frutti di mare, molluschi e crostacei; ottimo come aperitivo

