

VERDELLO Allerona IGP



Denominazione: Allerona Verdello,
Indicazione Geografica Protetta

Luogo di produzione: Allerona (TR)- ITALIA

Altitudine sul livello del mare: 240 m.

Esposizione dei vigneti: sud- est

Età dei vigneti: 50 anni

Terreno: Limoso-sabbioso

Sistema di allevamento: palmetta e cordone libero

Vitigni che compongono l'uvaggio: 100% Verdello

Produzione di uva per ceppo: 1,5 Kg circa,

Epoca e modalità di raccolta: seconda decade di Settembre, manuale in casse da 20Kg

Tipo di fermentazione: vinificazione in Bianco 20 giorni, in vasche di acciaio a temperatura di 16°C.

Tipo di affinamento del prodotto: la massa invecchia per 8 mesi in acciaio con batonnage sulle fecce fini programmati e scalari e per almeno 4 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi-grigi, al naso si presenta con sentori minerali e floreali di erbe aromatiche con finale agrumato e fruttato che ricorda la pera. In bocca presenta con ottima vena acida e sapida che ne allungano la persistenza con un caratteristico finale di mandorla tipico del vitigno.

Abbinamento vino cibo: Si sposa bene con primi e secondi piatti di pesce, carni bianche e formaggi a latte crudo, anche stagionati.

Alcol: 13,5%vol.

Residuo zuccherino: 2,4 g/l

Acidità totale: 6,75 g/l in acido tartarico.