

# Verdeca

Denominazione / <i>Appellation</i>	Puglia IGP
Vitigni / <i>Grape</i>	Verdeca
Zona di produzione / <i>Region</i>	Laterza (TA)
Tipo di terreno / <i>Soil type</i>	Ciottoloso su zoccolo calcareo <i>/ Pebbly on limestone base</i>
Esposizione / <i>Exposure</i>	Sud Ovest / <i>South-West</i>
Altitudine / <i>Elevation</i>	380 m
Anno impianto <i>/ Year of implantation</i>	2012
Sistema di allevamento <i>/ Vine training</i>	Guyot
Piante per ettaro <i>/ Vines/hectare</i>	4.000
Resa per ettaro / <i>Yield/hectare</i>	14.000 Kg
Vendemmia / <i>Grape harvest</i>	Seconda decade di settembre <i>/ 2nd decade of September</i>
Raccolta / <i>Harvesting</i>	Meccanica / <i>Mechanical</i>
Fermentazione alcolica <i>/ Alcoholic fermentation</i>	In acciaio / <i>In steel tanks</i>
Affinamento / <i>Aging</i>	In acciaio / <i>In steel tanks</i>
Gradazione alcolica <i>/ Alcohol by volume</i>	12%
pH	3.30
Acidità totale / <i>Total acid</i> <i>(as Tartaric Acid)</i>	5.5 g/L
Zuccheri riduttori <i>/ Reducing sugar</i>	4 g/L
Estratto secco / <i>Dry extract</i>	21 g/L
Colore / <i>Color</i>	Luminosità sfavillante su tonalità paglierino tendente al dorato / <i>Bright straw-yellow color</i> <i>tending to golden</i>
Olfatto / <i>Nose</i>	Profumi intensi con sentori di erbe aromatiche spontanee e note agrumate e di pesca che si amalgamano al palato con conferme sensoriali / <i>Intense perfume of</i> <i>aromatic herbs with citrus and peach notes</i> <i>that blend on the palate</i>
Palato / <i>Palate</i>	Fresco, sapido e buona mineralità / <i>Fresh,</i> <i>sapid with good minerality</i>



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF  
IT BIO 012 – Agricoltura Italia  
Operatore Controllato n. 000172



**TENUTA VIGLIONE**  
S.P. 140 Km 4,500 · Santeramo in Colle (BA)

[www.tenutaviglione.com](http://www.tenutaviglione.com)  
[E.info@tenutaviglione.com](mailto:E.info@tenutaviglione.com)

**T. +39 080 212 3661**