



CÀLA

VERDECA DEL SALENTO IGP

Càla si presenta di colore giallo trasparente, tendente al verdolino. Al naso emana essenze floreali con intense note agrumate.

Al gusto, è un vino con una buona freschezza supportata da un tocco di sapidità e una giusta corposità. Il finale è persistente e rimanda a note di mandorla e mela. Accompagna egregiamente crostacei e primi piatti a base di vongole.

Alcool: 11,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio.

Càla is a transparent yellow wine, with green hints. The nose has floral aromas and intense citrus notes. Its taste is fresh, savoury and fairly bodied. Long finish with notes of almonds and apples. It perfectly matches with shellfish and first courses made with clams.

Alcohol: 11,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8,000 – 9,000

Production method: vinification by soft pressing, fermentation with controlled temperature at 14°C.

Ageing in stainless steel.