

Claria

VERDECA SAUVIGNON PUGLIA IGP

Dal blend di morbido Verdeca e fresco Sauvignon nasce questo vino dal limpido colore paglierino, con sfumature verdoline. Il suo elegante bouquet richiama aromi floreali e note citriche. Al palato è persistente ed equilibrato. Vino stimolante con formaggi freschi e piatti di mare. Ideale anche come aperitivo.

Straw-yellow wine with light green hints, originating from the blend of smooth Verdeca and fresh Sauvignon. On the nose, elegant bouquet of floral notes, with citrus and lemon-grass aromas. On the palate, elegant and persistent. Great with fresh cheese and seafood dishes, as well as an aperitif.

Alcool: 12% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 9.000

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

Affinamento in acciaio.

Alcohol: 12% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 9,000

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

Ageing in stainless steel.

