



Legàmi

Verdeca Puglia igp

Vino a bacca bianca dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dal profumo delicato e persistente. Si avvertono sentori di fiori d'arancio, canfora e buccia di limone. Caratteristico retro olfatto balsamico con rosmarino e salvia. Gusto fresco, acidulo e persistente. Molto sapido con note minerali.

White wine with a straw yellow colour with greenish reflections, with a delicate and persistent perfume. There are hints of orange blossom, camphor and lemon peel. Characteristic balsamic finish with rosemary and sage. Fresh, sour and persistent taste. Savoury with mineral notes.

FORMATO | SIZE 750 ml **VITIGNO | GRAPE VARIETY** 100% Verdeca **ALCOOL | ALCOHOL** 12,5%
ZONA | PRODUCTION AREA Crispiano, Puglia **TEMPERATURA | SERVING TEMPERATURE** 10°-12°C

Vinificazione & Affinamento | Vinification & Refinement

Diraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione in acciaio ad unatempertura di 14-16°C per 20 giorni, affinamento 5 mesi in acciaio + 2 mesi in bottiglia
Destemming and soft pressing of the grapes, fermentation in steel tank at 14-16°C for 20 days, refinement 5 months steel tank + 2 months bottle

Abbinamenti | Food Pairings

Si abbina a piatti a base di crostacei, frutti di mare, carni bianche e anche per un aperitivo o con antipasti a base di verdure, formaggi delicati, carni non stagionate.
It pairs with dishes based on shellfish, seafood, white meat and also for an aperitif or with appetizers based on vegetables, delicate cheeses, unseasoned meats.

EAN Bottiglia | Bottle EAN 8054953301815 **EAN Bottiglia | Bottle EAN** 8054953301808

Pallet Size and Weight	Box Size and Weight	Bottles x Box	Boxes x Layer	Layers x Pallet	Total Bottles x Pallet
EUR 80x120 x170cm 760kg	24x16x32cm 7,10 kg	6	21	5	630