



I PASTINI

VITICULTORI IN VALLE D'ITRIA



# 1759 SPUMANTE CLASSICO

VERDECA  
Valle d'Itria IGP

## Denominazione Name

**1759 SPUMANTE CLASSICO**  
Valle d'Itria IGP Verdeca



## Dati agronomici Management data

**vitigni utilizzati:** Verdeca (100%)  
**zona ubicazione vigneti:**  
Puglia – colline della Valle d'Itria (contrada Faraone)  
**altitudine:** 350 mt. s.l.m.  
**tipo di suolo:** eluviale calcareo – argilloso  
**sistema di allevamento:** contropalliera cordone speronato  
**ceppi/ha:** 5.500  
**resa uva q.li/ha:** 80 q.li  
**epoca di vendemmia:** prima settimana di settembre

## Dati enologici Wine specifications

**vendemmia:** raccolta e selezione manuale in cassetta.  
**vinificazione:** diraspatura e pressatura a bassa temperatura in atmosfera controllata, chiarifica statica del mosto fermentato in bottiglie a bassa temperatura.  
**affinamento:** base fermentata 4 mesi  
presa di spuma 5 mesi, Botange in bottiglia 9 mese  
Sboccatura 18 mesi  
**resa di uva in vino (%):** 50  
**estratto secco (gr./lt):** 26  
**acidità totale (gr./lt):** 7,0  
**ph:** 3,10  
**zuccheri residui (gr./lt):** 5,0  
**alcol svolto:** 12% vol  
**colore:** vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini  
**perlage:** fine e molto persistente  
**profumo:** bouquet elegante, complesso, intenso, con note di pera, crosta di pane, floreale con note di biancospino e ginespra  
**sapore:** fresco, sapido, pieno e persistente  
**1 g di alcol = 7 kcal**  
**1 lt di vino secco a 10°C = 600 kcal**  
**1 g di zucchero = 4 kcal**

## Caratteristiche organolettiche Organoleptic features

## Dati nutrizionali Nutritional values

## Altri dati Further information

**abbinamenti:** indicato per antipasti, piatti a base di pesce ottimo accostamento con dolci e frutta.  
**temperatura di servizio:** 8°-10°C  
**conservazione:** in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore  
**formati disponibili:** bottiglia lt. 0,750