



I PASTINI  
VITICULTORI IN VALLE D'ITRIA



**Denominazione  
Name**

**SPUMANTE BRUT**  
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:** contospalliera cordone speronato  
**ceppi/ha:** 5.500  
**resa uva q.li/ha:** 100 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 a bassa temeratura. Rifermentazione in autoclave.  
**affinamento:** base fermentata 3 mesi  
presa di spuma 5 mesi, bottiglia 1 mese  
**resa di uva in vino (%):** 50  
**estratto secco (gr./lt):** 22  
**acidità totale (gr./lt):** 7,0  
**ph:** 3,10  
**zuccheri residui (gr./lt):** 5,0  
**alcol svolto:** 12% vol

**Caratteristiche  
organolettiche  
Organoleptic  
features**

**colore:** vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini  
**perlage:** fine e molto persistente  
**profumo:** bouquet elegante, intenso, con note di mele e crosta di pane  
**sapore:** fresco, vivace e pieno

**Dati nutrizionali  
Nutritional values**

**1 g di alcol = 7 kcal**  
**1 lt di vino secco a 10°C = 600 kcal**  
**1 g di zucchero = 4 kcal**

**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

# SPUMANTE BRUT

VERDECA  
Valle d'Itria IGP



**SPUMANTE BRUT**  
Valle d'Itria IGP Verdeca  
White wine

**grapes:** Verdeca (100%)  
**growing area:**  
Puglia – hills of Valle d'Itria (contrada Faraone)  
**altitude:** 350 mt. a.s.l.  
**soil:** eluvial calcareous – clayey  
**training system:** counter espalier, cordon-trained with spur pruning  
**plants/ha:** 5,500  
**grape yield quintals/ha:** 100 quintals  
**harvest time:** first week in September  
**harvest:** manual picking and selection in boxes  
**vinification:** destemming and crushing at low temperature and in a controlled atmosphere, natural settling of the must fermented at low temprature. Re-fermentation in autoclaves  
**ageing:** fermented base 3 months secondary fermentation 5 months, bottle 1 months  
**grape-wine yield (%):** 50  
**dry extract (gr./lt):** 22.0  
**total acidity (gr./lt):** 7.0  
**ph:** 3.10  
**residual sugar (gr./lt):** 5.0  
**alcohol content:** 12.0% by vol

**colour:** straw yellow wine with greenish glints  
**perlage:** fine and very persistent  
**smell:** elegant bouquet, intense, with notes of apples and crust of bread  
**taste:** crisp, lively and full

**1 g of alcohol = 7 kcal**  
**1 lt of dry wine at 10°C = 600 kcal**  
**1 g of sugar = 4 kcal**

**pairing:** suited with antipasti, fish dishes, excellent to match dessert and fruit  
**serving temperature:** 8°-10° C  
**storage:** in a cool place, away from light and heat  
**available formats:** 0.750 lt. bottle