

Trullo di Noha

VERDECA E FIANO

SALENTO IGP



TIPOLOGIA: vino bianco

UVE: Verdeca 70% Fiano 30% Biologico Certificato

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Galatina

ALTITUDINE: 75 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: a medio impasto sciolto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ: 5000 piante/ha

RESA PER ETTARO: 80 q/l

VENDEMMIA: prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in acciaio

LIEVITI: selezionati

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000

GRADO ALCOLICO: 12,5 % Vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 3 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

Trullo di Noha

VIALE JONIO - 73013, GALATINA (LE)

Trullo di Noha

VERDECA E FIANO

SALENTO IGP



WINE TYPE: white

GRAPE VARIETIES: Verdeca 70% Fiano 30%

PRODUCTION AREA: Galatina, from organic agriculture

ALTITUDE: 75 m. a.s.l.

SOIL: medium-textured and relatively loose

REARING SYSTEM: spur pruned cordon

PLANTING DENSITY: 5000 plants/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/l

HARVEST: first decade of September

VINIFICATION: fermented in stainless steel tanks at controlled temperature

AGEING: in stainless steel

YEAST: selected

PRODUCTION: 10.000 bottles

ALCOHOL: 12.5% Vol

SUGAR RESIDUE: 3 gr/l

SERVING TEMPERATURE: 8-10 °C

Trullo di Noha

VIALE JONIO - 73013, GALATINA (LE)