



Verdeca IGP

Erzeuger:	A Mano srl
Herkunft:	IGP-Anbaugebiet Apulien
Rebsorten:	100% Verdeca naturale
Boden:	Steinig, karg



Ausbau/Reife:	Der Boden ist karg, steinig und dennoch lebendig. Er wird ständig aufgelockert und gepflegt. Für den Weinbau mit minimalem Eingriff werden so wenig Kupfer und Schwefel wie möglich eingesetzt und keine synthetischen Pflanzenschutzmittel oder systemische und Anti-Botrytis-Produkte verwendet. Die Düngung erfolgt nur mit Kuhdung oder Hühnermist aus gesicherter Herkunft. Temperaturkontrollierte Gärung. Unfiltriert. Reifung für drei Monate im Edelstahl. Ohne zugesetzte Sulfite.
Eigenschaften:	Hellgelb. Duft von reifen Äpfeln und mandelblüten. Aromen getrockneter Aprikosen und tropischer Früchte. Trocken und sanft. Serviertemperatur: 10 °C
Ideal zu:	Aperitif, Vorspeisen, frischem Gemüse, Meeresfrüchten, Fischgerichten. Generell zu leichten Frühlings- und Sommergerichten.
Besonderheiten:	Naturwein. Unfiltriert und ohne Zusatz von Sulfiten. Vegan.