



# Flaminio

Verdeca  
Bianco  
I.G.P. Salento

*Classificazione:* I.G.P.

*Gradazione alcolica:* 12,5% vol.

*Vitigno:* Verdeca 100%

*Zona di produzione:* Tenuta Flaminio e Tenuta Castel Serranova

## Caratteristiche del vigneto

**Esposizione:** Nord - Sud

**Superficie vitata:** ha. 2

**Natura del terreno:** calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Produzione media per pianta:** kg. 2

## Tecnologia produttiva

**Periodo di vendemmia:** terza decade di settembre

**Durata fermentazione:** 20 giorni

**Raccolta:** manuale

## Tecnica di vinificazione

diraspa-pigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi acciaio termocondizionati per 20 giorni.

**Affinamento:** sulle fecce fini per due mesi.

**Stabilizzazione del prodotto:** statica a freddo, microfiltrazione.

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** giallo paglierino luminoso, con decisi e brillanti riflessi verdolini.

**Odore:** intensi sentori floreali e fruttati.

**Sapore:** fresco e sapido, armonico di buona persistenza.

## Abbinamenti

Ideale per essere servito come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei, molluschi, polpo; anche formaggi di media stagionatura.