

LOCOROTONDO 2024

Locorotondo DOC



Il Locorotondo rappresenta uno dei più classici vini bianchi della Puglia, rinomato per la sua freschezza e bevibilità, è prodotto da vigneti allevati ad alberello o a spalliera bassa delle varietà Verdeca e Bianco d'Alessano. Nel comune di Locorotondo nella caratteristica Valle d'Itria.

VARIETÀ: 50% Verdeca, 50% Bianco d'Alessano

ZONA DI PRODUZIONE: Zona D.O.C. Locorotondo che si estende sull'alti-piano della caratteristica Valle d'Itria a 300-350 metri s.l.m. a sud di Bari.

VINIFICAZIONE: Il vino è pronto per il consumo 3-4 mesi dopo la vendemmia.

AFFINAMENTO: Per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato con microossigenazione. La commercializzazione inizia dopo almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

VIGNETI: Vigneti allevati a spalliera bassa in terreni rossi e pietrosi. La resa è di 80-90 quintali di uva per ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore bianco paglierino; bouquet fruttato con le caratteristiche note di fieno e mela renetta; sapore delicato, fresco con finale asciutto

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: La moderata alcolicità e la sua freschezza lo rendono particolarmente adatto ad antipasti a base di frutti di mare e frittura di pesce.

DATI ANALITICI: Alcool: 12,45%; Acidità Totale: 5,25 g/l; pH: 3,26; Zucchero Residuo: 3,07 g/l; Totale SO₂: 110 mg/l