

VERDELLO Allerona IGP



Denominazione: Allerona Verdello,
Indicazione Geografica Protetta
Luogo di produzione: Allerona (TR)- ITALIA
Altitudine sul livello del mare: 240 m.
Esposizione dei vigneti: sud- est
Età dei vigneti: 50 anni
Terreno: Limoso-sabbioso
Sistema di allevamento: palmetta e cordone
libero
Vitigni che compongono l'uvaggio: 100%
Verdello
Produzione di uva per ceppo: 1,5 Kg circa,
Epoca e modalità di raccolta: seconda
decade di Settembre, manuale in casse da
20Kg
Tipo di fermentazione: vinificazione in
Bianco 20 giorni, in vasche di acciaio a
temperatura di 16°C.
Tipo di affinamento del prodotto: la massa
invecchia per 8 mesi in acciaio con
batonnage sulle fecce fini programmati e
scalari e per almeno 4 mesi in bottiglia.
Caratteristiche Organolettiche: Di colore
giallo paglierino scarico con riflessi verdi-
grigi, al naso si presenta con sentori
minerali e floreali di erbe aromatiche con
finale agrumato e fruttato che ricorda la
pera. In bocca presenta con ottima vena
acida e sapida che ne allungano la
persistenza con un caratteristico finale di
mandorla tipico del vitigno.
Abbinamento vino cibo: Si sposa bene con
primi e secondi piatti di pesce, carni
bianche e formaggi a latte crudo, anche
stagionati.
Alcol: 13,5% vol.
Residuo zuccherino: 2,4 g/l
Acidità totale: 6,75 g/l in acido tartarico.