

Technische Fiche

Naam: Alice Verdeca Produttori Di Salento

Druivensoorten: 100% Verdeca

Regio & land: Salento, Italië

Producent: Consorzio Produttori Vini

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10°C

Foodpairing:

Gebakken witvis (bv. Zeebaars)

Viscarpaccio (bv. zeebresse)

Visgerecht met een lichte botersaus

Salades met vis



Informatie over de producent:

Produttori van Manduria heeft een met wijnstokken beplant gebied van 900 hectare en meer, waarvan meer dan de helft bestemd is voor de productie van Primitivo. Het systeem van kweken dat meer wordt gebruikt in de wijngaarden met een langere levensduur, is dat van jonge boompjes of korte struiken, terwijl in de jongere systemen de leiboom wordt gebruikt. De gemiddelde dichtheid per hectare ligt tussen de 4000 en 5000 boomstammen van 900 kwintalen per hectare. Het is heel belangrijk dat onze wijnbouwers een andere historische wijnstok van Salento reserveren: de Negroamaro, met een productie van 25%. De producties van Merlot, Cabernet en Malvasia zijn volgens een kwantitatieve analyse van minder belang.

Informatie over de wijn:

De Alice is gemaakt van Verdeca-druiven die handmatig zijn geoogst in de laatste tien dagen van september. De productie vindt plaats in wijngaarden van 15-20 jaar die in leivorm worden verbouwd op kalkhoudende tufsteenbodems met een gemiddelde textuur, gelegen in een gebied ten noorden van Manduria. De druiven worden met uiterste zorg met de hand geplukt. De vinificatie wordt uitgevoerd in het wit met conditionering van het fermentatieproces op 15°. Dit wordt gevolgd door een verfijning van de wijn in roestvrijstalen vaten. Vervolgens gaat de wijn verder met een verfijning op fles. Een organoleptisch onderzoek toont een diepe strogele kleur. In de neus onthult de geur verrassende tonen van witte bloemen vermengd met citrus & fruitige hints, waaronder peer en ananas. In de mond is de smaak omhullend en tegelijkertijd terecht fris en mineraal.