TENUTE GIROLAMO

# MONTE DEI COCCI

## VERDECA PUGLIA I.G.P.

### PRODUZIONE

**Area di produzione:** Valle d'Itria.
**Tipo di terreno:** Calcareo misto terra rossa.
**Altitudine:** 450mt sul livello del mare.

### VARIETÀ DI UVE

100% Verdeca.

**Vinificazione:** Soffice pressatura e successiva fermentazione in silos d'acciaio. Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 3 mesi.

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** Giallo brillante e luminoso con spiccati riflessi verdolini caratteristici.
**Profumo:** Sentori floreali e fruttati avvolgenti e potenti.
**Gusto:** Vino fresco, piacevole e pieno.
**Abbinamenti enogastronomici:** Da abbinare a piatti a base di pesce o da aperitivo.
**Temperatura di servizio:** 12° C.
**Grado alcolico:** 12,5% vol.

### PRODUCTION

**Production area:** Itria Valley.
**Soil:** Calcareous mixed with red clay.
**Altitude:** 450mt above the sea level.

### GRAPE VARIETY

100% Verdeca.

**Vinification:** After a soft pressing process, follows a fermentation in stainless steel silos. The process is completed with bottle aging for 3 months.

### TASTING NOTES

**Colour:** Brilliant and bright yellow with peculiar greenish hues.
**Bouquet:** Persistent and powerful floral and fruity hints.
**Taste:** Fresh and full wine, cheerful and pleasant.
**Food pairings:** To pair with light fish dishes or aperitifs.
**Best served at:** 12° C.
**Alcohol:** 12,5% vol.

PUNTI/POINTS 96 Luca Maroni ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI

**CARTONE DA 6 BTG DA 0,75LT**

| DESCRIPTION | FEATURES | EPAL-PALLET | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | N° | Case | Case x | Bottle x | Measures E-pal | Kg x |
| | | Layers | Layers | Pal | Pal | Leng/Wid/Heig (CM) | Pal |
| Monte dei Cocci Verdeca Puglia I.G.P. | Borgognotta | 5 | 21 | 105 | 630 | 120*80* (150+14)H | 756 |