



**BOTROMAGNO**  
VIGNETI & CANTINE

# EFFE VERDECA

EFFE MURGIA BIANCO I.G.P.  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Verdeca e Gravina, un binomio inscindibile.  
Vitigno della tradizione si propone elegante e moderno,  
regalandoci un vino bianco di media struttura, fresco ed intrigante.

## SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Verdeca 100%
- Denominazione: Murgia Bianco I.g.p.
- Zona vitivinicola: Contrada Padreterno – agro di Gravina in Puglia
- Terreni: Substrato calcareo - tufaceo
- Anno d'impianto: 2015
- Altitudine: 450 m s.l.m.
- Esposizione dei vigneti: Sud/Ovest
- Sistema di allevamento: Spalliera
- Tipo di potatura: Guyot
- Densità di ceppi ettaro: 4.000
- Resa di uva per ettaro: 60 q
- Epoca di vendemmia: metà Settembre
- Fermentazione: fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16°-18°C.
- Durata della fermentazione: 15 giorni
- Fermentazione Malolattica: Non svolta
- Affinamento: In acciaio per 3 mesi, in bottiglia per altri 3 mesi

## SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Giallo Paglierino con riflessi verdolini
- Olfatto: Sentori di fiori bianchi, biancospino e acacia, note agrumate di mandarino
- Gusto: Fresco, sapido, lievemente aromatico con una lunga persistenza sul palato

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Provalo sui frutti di mare crudi o accompagnalo a tartare di gamberi rossi, ti stupirà

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 8 - 10° C.



[www.botromagno.it](http://www.botromagno.it)



[www.botromagnovini.it](http://www.botromagnovini.it)

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata  
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy  
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - [info@botromagno.it](mailto:info@botromagno.it)