



BOTROMAGNO
VIGNETI & CANTINE

VERDECA DI GRAVINA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



Un manoscritto del 1871 oggi custodito nel museo della Fondazione Pomarici Santomasi, si magnificavano le qualità di un vino spumante che avrebbe potuto far concorrenza ai vini di Francia. Questo vino era chiamato Verdeca di Gravina, non per l'utilizzo dell'omonimo vitigno, bensì per i suoi marcati riflessi verdognoli. Era un vino famoso in tutto il circondario. Veniva spumantizzato in maniera quasi inconsapevole mediante la rifermentazione in contenitori sigillati delle varietà locali, Greco, Malvasia e Bianco di Alessano, che in virtù delle basse temperature delle cantine ipogee scavate nel tufo, qui a Gravina, manteneva un buon residuo zuccherino risultando mosso e delicatamente piacevole al palato. Il risultato è un vino piacevole, fresco, cremoso con un perlage fine e persistente.

SCHEDA TECNICA

- Vitigno: Verdeca.
- Denominazione: V.S.Q.
- Zona vitivinicola: Vigneti di proprietà in agro di Gravina in Puglia.
- Terreni: Sabbiosi, molto calcarei.
- Altitudine: 500 m. s.l.m.
- Esposizione dei vigneti: Sud/Ovest.
- Sistema di allevamento: Spalliera.
- Tipo di potatura: Cordone Speronato.
- Densità di ceppi per ettaro: Mediamente 4.200.
- Resa di uva per ettaro: 80 q.
- Epoca di vendemmia: prima settimana di Ottobre.
- Tecnica di produzione: Rifermentazione in vasche di acciaio (metodo charmat) a temperatura controllata di 16°-18°.
- Fermentazione Malolattica: Non svolta.

SCHEDA ORGANOLETTICA

- Perlage: Fine e continuo.
- Olfatto: Crosta di pane, lieviti, ananas, fiori bianchi.
- Gusto: Leggero, fragrante, fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Ottimo aperitivo, accompagna bene pasticceria secca e dolci lievitati.



www.botromagno.it



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