

I BARONI

VERDECA IGP PUGLIA



12 % vol.



Puglia



100% Verdeca



Vinificazione in bianco classica con fermentazione alcolica di 20 giorni a temperatura controllata di 15° C



Colore:

Giallo paglierino luminoso con riflessi verdognoli

Bouquet:

Intensamente fruttato con eleganti note floreali

Gusto:

Fresco, pieno e vibrante



Si abbina molto bene ad aperitivi e antipasti a base di pesce, crostacei e frutti di mare



10° - 12° C



DOVE SIAMO



| ml | x | cm | Kg | | | | |
|-----|-------|-------------|-------|------|-----|-----|--------|
| | | | Gross | Net | n | Kg | cm |
| 750 | 6 | 226x151x303 | 7,30 | 4,50 | 125 | 920 | 80x120 |

SUD VINI di Antonio Nardelli | Via Ugo Amaldi s.n | Faggiano (TA) | 74020
Tel: + 39 099 592 35 54 | Sito web: www.sudvini.com | Mail: export@sudvini.com

I BARONI

VERDECA IGP PUGLIA



12 % vol.



Puglia



100% Verdeca



Classic white winemaking with 20 days alcoholic fermentation at 15° C



Colour:

Straw yellow

Bouquet:

Intense fruity with elegant floreal notes

Taste:

Fresh, full and crisp



It goes very well with aperitifs and seafood, shellfish and fish appetizers



10° - 12° C



WHERE WE ARE



| ml | x | cm | Kg | | | | |
|-----|-------|-------------|-------|------|-----|-----|--------|
| | | | Gross | Net | n | Kg | cm |
| 750 | 6 | 226x151x303 | 7,30 | 4,50 | 125 | 920 | 80x120 |

SUD VINI di Antonio Nardelli | Via Ugo Amaldi s.n | Faggiano (TA) | 74020
Tel: + 39 099 592 35 54 | Sito web: www.sudvini.com | Mail: export@sudvini.com