



1932  
1932  
PRODUTTORI DI MANDURIA

*Maestri in Primitivo*

# ALICE

*Salento I.G.T Verdeca*

Rebsorte: Verdeca 100%

Weinbergalter: 15-20 Jahre

Landwirtschaftssysteme: Spalier

Erntezeit: ende September

Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 110 Zentner (11.000 Kg)

Weinbereitung: in weiß mit mit Thermo-Steuerung  
Gärung bei 15°C

Ausbau: in Edelstahltanks

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

## ORGANOLEPTISCHEN EIGENSCHAFTEN

Farbe: Klarer und glänzender Grünton.

Nase: Fruchtig mit deutlichem Duft nach Mirabelle, Williamsbirne und Mandarine. Blumig mit Jasmin und Weißdorn.

Galumen: Intensiv mit klarer Frische und dem leichten Anklang von Harz und Mineralien. Betörender und sehr anhaltender Nachgeschmack, gute retronasale Komplexität.

Speiseempfehlung: Seine starke Persönlichkeit ermöglicht Kombinationen mit herzhaften Meeresfrüchten wie gegrilltem Fisch, Suppen und gedünstete, gebratene und geröstete Schalentiere.

Trinktemperatur: 8-9 °C.