

Locorotondo

Locorotondo doc

Il Locorotondo rappresenta una dei più classici vini bianchi della Puglia, rinomato per la sua freschezza e bevibilità, è prodotto da vigneti allevati ad alberello o a spalliera bassa delle varietà Verdeca e Bianco d'Alessano. Nel comune di Locorotondo nella caratteristica nella Valle d'Itria.



Zona di produzione: Zona DOC "Locorotondo" che si estende sulle colline della Murgia a sud di Bari.

Varietà: 50% Verdeca e 50% Bianco d'Alessano.

Vigneti: Vigneti allevati a spalliera bassa in terreni rossi e pietrosi nella caratteristica Valle d'Itria a 300-350 metri s.l.m.. La resa media è di 80-90 quintali per ettaro.

Vinificazione: La vendemmia avviene nella prima settimana di ottobre. La fermentazione alcolica dura circa 10 giorni in serbatoi in acciaio alla temperatura controllata di 18°C dopo aver immesso nel mosto impallidito per

decantazione i lieviti selezionati.

Maturazione: Il vino è pronto per il consumo 5-6 mesi dopo la vendemmia.

Dati analitici: Alcool 11%; Acidità totale 5,70 g/l; pH 3,20; Zuccheri residui: 2,5 g/l; SO2 totale 80 mg/l.

Esame organolettico: Colore bianco paglierino; profumo fruttato caratteristico di fieno; sapore secco, delicato, fresco.

Abbinamenti gastronomici: La moderata alcolicità e la sua freschezza lo rendono particolarmente adatto ad antipasti a base di frutti di mare e sul pesce in genere.