



# I PASTINI

VITICULTORI IN VALLE D'ITRIA



**Denominazione**  
*Name*

**Dati agronomici**  
*Management data*

**Dati enologici**  
*Wine specifications*

**Caratteristiche organolettiche**  
*Organoleptic features*

**Dati nutrizionali**  
*Nutritional values*

**Altri dati**  
*Further information*

**ANTICO**

Locorotondo DOP Bianco



**vitigni utilizzati:**

Verdeca (60%), Bianco d'Alessano (35%), Minutolo (5%)

**zona ubicazione vigneti:**

Puglia – area della DOP Locorotondo sulle colline della Valle d'Itria

**altitudine:** 300 mt. s.l.m.

**tipo di suolo:** eluviale calcareo – argilloso

**sistema di allevamento:** alberello pugliese tradizionale

**ceppi/ha:** 5.500

**resa uva q.li/ha:** 100 q.li

**epoca di vendemmia:** fine settembre

**vendemmia:** raccolta e selezione manuale in cassetta.  
**vinificazione:** diraspatura e pressatura soffice delle uve, chiarifica statica del mosto e fermentazione a bassa temperatura.

**affinamento:** acciaio 3 mesi – bottiglia 1 mese

**resa di uva in vino (%):** 60

**estratto secco (gr./lt):** 21

**acidità totale (gr./lt):** 6,0

**ph:** 3,30

**zuccheri residui (gr./lt):** 2,5

**alcol svolto:** 12% vol

**colore:** vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini

**profumo:** bouquet fine e delicato, con sentori di mela

**sapore:** gusto asciutto, pieno, che permane lungamente in bocca

**1 g di alcol =** 7 kcal

**1 lt di vino secco a 10°C =** 600 kcal

**1 g di zucchero =** 4 kcal

**abbinamenti:** vino che si beve giovane, ottimo come apripasto, indicato per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare.

**temperatura di servizio:** 10°-12°C

**conservazione:** in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

**formati disponibili:** bottiglia lt. 0,750

# ANTICO

## LOCOROTONDO DOP

1485<sup>TM</sup>  
twines

**ANTICO**

Locorotondo DOP

White wine

**grapes:**

Verdeca (60%), Bianco d'Alessano (35%), Minutolo (5%)

**growing area:**

Puglia – area of DOP Locorotondo on the hills of Valle d'Itria

**altitude:** 300 mt. a.s.l.

**soil:** eluvial calcareous – clayey

**training system:** traditional Apulian gobelet

**plants/ha:** 5,500

**grape yield quintals/ha:** 100 quintals

**harvest time:** late September

**harvest:** manual picking and selection in boxes

**vinification:** destemming and soft crushing of the grapes, natural settling of the must and low-temperature fermentation

**ageing:** steel 3 months – bottle 1 month

**grape-wine yield (%):** 60

**dry extract (gr./lt):** 21.0

**total acidity (gr./lt):** 6.0

**ph:** 3.30

**residual sugar (gr./lt):** 2.5

**alcohol content:** 12.0% by vol

**colour:** straw yellow wine with pale greenish glints

**smell:** fine and delicate bouquet, with notes of apple

**taste:** dry, full taste with long finish

**1 g of alcohol =** 7 kcal

**1 lt of dry wine at 10°C =** 600 kcal

**1 g of sugar =** 4 kcal

**pairing:** wine to be enjoyed young, perfect as an aperitif, suited to accompany fish and seafood in general

**serving temperature:** 10°-12°C

**storage:** in a cool place, away from light and heat

**available formats:** 0.750 lt. bottle