



IT

EN

Palazzo Nobile

Locorotondo DOC

Vinificazione

Il Locorotondo DOC prende il nome dal caratteristico borgo pugliese di Locorotondo, situato nel cuore della Valle d'Itria, celebre per la forma circolare del suo centro storico e per la tradizione vitivinicola di eccellenza. Questo vino bianco fresco e versatile è prodotto in un'area caratterizzata da terreni calcarei e da un microclima unico, influenzato dalle fresche notti e dalle brezze marine che donano al vino eleganza e una vivace freschezza. Grazie alla cura dei nostri enologi, il Locorotondo DOC esprime la sua armonia naturale, offrendo un vino leggero, aromatico e piacevolmente dissetante.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino tenue con sfumature verdoline. Al naso si percepiscono delicate note di fiori bianchi, mela verde e agrumi. Al palato si presenta fresco e bilanciato, con una buona acidità che ne esalta la bevibilità e il carattere vivace.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, si abbina splendidamente a piatti di pesce, verdure grigliate e formaggi freschi.



Uve a bacca
bianca.



8-10 °C



Alcol: 12.3%
Zuccheri: 1 g/l