

# Moi

Verdeca del Salento  
Indicazione Geografica Protetta

Alla vista si presenta con un colore giallo tendente al verdolino, molto trasparente. Al naso presenta intensi profumi floreali e delicate note fruttate di agrumi. Al palato è sapido, lungo e decisamente fresco, di corpo giusto. Il finale è persistente con ricordi di mandorla e mela. Adatto ad accompagnare crostacei e linguine alle vongole.

**Alcool:** 11,5% vol.

**Zona di produzione:** provincia di Taranto

**Produzione media per ettaro:** kg 8.000 – 9.000

**Tecnica di produzione:** vinificazione con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio.

---

Its very transparent yellow colour has light green hints. The nose shows intense floral scents and delicate fruity notes of citrus. The palate is savoury, long and decisively fresh with a perfect body. Its finish is persistent and reminiscent of almonds and apples. It perfectly matches with shellfish and 'linguine alle vongole' - a first course made of pasta and clams.

**Alcohol:** 11,5% vol.

**Production area:** province of Taranto

**Grape yield per hectare:** kg 8.000 – 9.000

**Production method:** vinification by soft pressing, fermentation with controlled temperature at 14°C. Refinement in stainless steel.

