

VERDEJO

Clone CL-101

Varietà originaria della regione del Duero. Oggi viene coltivata in tutta la Spagna. Si adatta a terreni poco fertili e pietrosi. Produce vini molto aromatici, dall'acidità medio-alta, strutturati, glicerici, delicati e saporiti. Vino di grande qualità enologica.



MAGGI INFO



Caratteristiche

- Vigore medio, fertilità medio-bassa, produttività medio-alta.
- Varietà con un ampio grado di adattamento.
- Tollera bene la siccità moderata e si adatta a terreni poco fertili e pietrosi.
- Si avvicina più al Macabeo che allo Chardonnay e al Sauvignon Blanc in fatto di rusticità e produttività.
- Si ottengono risultati favorevoli con potature corte, anche se il sistema che garantisce risultati più soddisfacenti è la potatura mista e lunga.
- Portamento semi-strisciante. A causa del suo portamento e della crescita vegetativa ha bisogno di una forma di allevamento a spalliera.

Potenziale Enologico

- Il verdejo produce vini moderatamente alcolici, di acidità medio-alta, ed elevata relazione acido tartarico/acido malico.
- I vini sono strutturati e glicerici, delicati, saporiti e con un retrogusto amaro persistente.
- I vini abbracciano una gamma di colori che vanno dal giallo verdolino al paglierino, con toni acciaio e strato leggero medio.
- I vini di verdejo apportano aromi intensi, fruttati, con maticci erbacei, fiori bianchi con toni amari che gli conferiscono una marcata tipicità aromatica.
- Anticamente questa varietà veniva utilizzata per l'elaborazione di vini generosi, insieme alla varietà Palomino.
- Oggi si elaborano eccellenti vini giovani monovarietali, oppure miscele con Sauvignon Blanc e Macabeo.
- La sua struttura permette fermentazione e affinamento in botte.
- La varietà verdejo viene utilizzata anche per l'elaborazione di spumanti.



Fare il vino



Uva bianca



Semi



0 - 1000m



Maturazione mezza /tardiva



Produzione mezza /cadere