



BIANCO D'ALESSANO

Vitigno a bacca bianca di origine incerta che ha trovato la sua massima espressione in Puglia, nello specifico nell'area della Valle D'Itria ove i terreni, particolarmente elevati e asciutti, godono di un'esposizione solare che offre una produzione di un vino delicato, fresco e dal frutto croccante

VITIGNO: Bianco d'Alessano

DENOMINAZIONE: Valle d'Itria IGP

ZONA DI PRODUZIONE: Colline a 350 metri di altezza nella Valle d'Itria

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello pugliese basso, con potatura corta

TERRENO: Eluviale, calcareo - argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 1,8 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La raccolta avviene tra gli ultimi giorni di settembre e la prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: La raccolta avviene in cassetta, l'uva sosta una notte in cella frigo con temperature sotto lo zero (criomacerazione pellicolare di 20 ore), viene diraspata e pigiata, segue una breve macerazione a freddo ed una successiva pressatura soffice delle vinacce.

La fermentazione a bassa temperatura conserva aromi e freschezza.

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio

VOL. %: 12.5° alc.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Delicati aromi floreali e di frutti bianchi impreziosiscono ricordi di pera e pesca. Dal gusto secco, con una piacevolissima freschezza che rende l'approccio equilibrato, vivo e dal finale dedicato al frutto.

SERVIZIO: Si consiglia a 10-12 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Antipasti delicati ed aperitivi briosi sono fedeli compagni di un buon calice di Bianco d'Alessano. Primi piatti a base di pesce e carni bianche inquadrano una perfetta tavola. Da non perdere anche con preparati a base di verdure e formaggi dai sapori delicati.



ALTIRE