



BIANCO D'ALESSANO

IGT Puglia - BIO

VARIETÀ: Bianco d'Alessano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Macchia di Gatto, Casamassima

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso caratterizzato da uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 80 q.li

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice delle uve. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 3 mesi in serbatoi di acciaio e 2 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Colore giallo paglierino con bagliori verdolini

PROFUMO: Naso elegante che richiama pesca bianca, lime, bergamotto, mimosa, fiori di campo e finocchietto selvatico

GUSTO: Gusto pieno, ricco e appagante, venato di bella freschezza e sapidità. Lunga scia finale su ricordi di ananas ed erbe aromatiche