

BIANCO D'ALESSANO

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 con uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

VITI PER ETTARO: 4300

PRODUZIONE PER ETTARO: 80 HL

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella prima settimana di settembre

MACERAZIONE: Spremitura soffice delle uve con breve macerazione di 2/3 ore in pressa

FERMENTAZIONE: In serbatoi di acciaio inox per 20 giorni ad una temperatura di 13°C

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 4 GR/LT

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