

BIANCO D'ALESSANO



Questo vitigno a bacca bianca di origine incerta ha trovato la sua massima espressione in Puglia, specificamente nel territorio della Valle d'Itria dove i suoi terreni aridi e sopraelevati con buona esposizione solare consentono la produzione di un vino fresco, delicato e fruttato.

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: Raccolta in cassetta, l'uva viene fatta sostare una notte in cella frigo con temperatura sotto lo zero (criomacerazione pellicolare di 20 ore). L'uva poi si diraspa; segue la pigiatura, una breve macerazione a freddo e una successiva pressatura soffice delle vinacce. La fermentazione a bassa temperatura conserva aromi e freschezza.

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

APPORTO CALORICO: 87,5 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo intenso, con riflessi verdolini in giovinezza; delicati aromi floreali e di frutti bianchi, tra cui pera e pesca. Corpo importante, ben equilibrato con la giusta freschezza; finale piacevole, lungo e fruttato.

SERVIZIO: 8-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti, minestre e piatti a base di pesce e carni bianche, preparati a base di verdure e formaggi dai sapori delicati.

