

BIANCO D'ALESSANO

BIANCO D'ALESSANO IGT PUGLIA BIO



REBSORTE: 100% Bianco d'Alessano

HERKUNFTSGEBIET: Weinberg Macchia di Gatto, Casamassima

BODENTYP: rotfarbiger Eisenboden, mit darunterliegenden Kalkfelsen

ERZIEHUNGSSYSTEM: Spornkordon

PFLANZEN PRO HEKTAR: 4300

PRODUKTION PRO HEKTAR: 80 HL

TRAUBENLESE: Mechanische Ernte während der ersten Septemberwoche

MAZERATIONSZEIT: Weiche Pressung und kurze Mazeration für 2/3 Stunden in der Presse

GÄRUNGSZEIT: 20 Tage bei 13° in Edelstahltanks

AUSBAU: 3 Monate in Edelstahltanks und 2 Monate in der Flasche

ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 4 GR/LT

DEGUSTATIONSNOTEN

FARBE: Strohgelb mit leuchtenden grünen Reflexen

NASE: Eleganter Duft von weißen Pfirsich, Limette, Bergamotte, Mimose, Wildblumen und wilder Fenchel

GAUMEN: Reicher, voller und befriedigender Geschmack, mit hochwertiger Frische und salzige Noten. Langes Finale mit Hauche von Ananas und Kräutern