

Ita

Vini Bianchi

BIANCO D'ALESSANO IGT PUGLIA - BIO

.....

VARIETÀ: 100% BIANCO D'ALESSANO

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO MACCHIA DI GATTO, CASAMASSIMA

TIPO DI TERRENO: TERRENO ROSSO FERROSO CARATTERIZZATO DA UNO STRATO DI ROCCIA CALCAREA

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



Eng

White Wines

BIANCO D'ALESSANO IGT PUGLIA - ORGANIC

.....

GRAPES: BIANCO D'ALESSANO 100%

PRODUCTION AREA: VINEYARD 'MACCHIA DI GATTO', CASAMASSIMA, PUGLIA

SOIL: RED IRON SOIL, CHARACTERISED BY AN UNDERLYING LAYER OF LIMESTONE

VINE-TRAINING SYSTEM: SPUR-PRUNED CORDON

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 8 TONS

HARVEST: MECHANICAL HARVEST DURING THE SECOND DECADE OF SEPTEMBER

VINIFICATION: SOFT PRESSING OF THE GRAPES. ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED TEMPERATURE

AGING: 3 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND 2 MONTHS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: STRAW-YELLOW WITH GREEN GLINTS

NOSE: ELEGANT NOSE, RECALLING WHITE PEACH, LIME, BERGAMOT, MIMOSA, WILD FLOWERS AND WILD FENNEL

PALATE: FULL, RICH AND SATISFYING, ENHANCED BY FRESHNESS AND SALTY NOTES. GREAT LENGTH, WITH HINTS OF PINEAPPLE AND AROMATIC HERBS

