

Bianco d'Alessano Valle d'Itria IGT



MARILÙ



Tipologia
Bianco fermo

Denominazione
Valle d'Itria IGT

Vitigno
Bianco d'Alessano

Annata
2024

Gradazione alcolica
12% vol.

Sistema di allevamento
Controspalliera a guyot

Vendemmia
Terza decade
di Settembre

Fermentazione
Alcolica, per 10-15 gg
a temperatura
tra i 16 e i 18° C
in serbatoi di acciaio.
No fermentazione
malolattica.

Affinamento
4 mesi in acciaio,
1-2 mesi in bottiglia

Caratteristiche
Giallo paglierino tenue
con riflessi verdolini.
Al naso è un'esplosione
di profumi, tra cui
spiccano sentori di mela
verde e gelsomino.

Il sorso è fresco
e intenso.

Abbinamento consigliato
Adatto a qualsiasi
portata, purché si
tratti di piatti leggeri e
mediterranei,
poco speziati.

Il Bianco d'Alessano
per poter brillare, ha
bisogno di sapori freschi
e delicati.

Temperatura di servizio
8/10°C