

Bianco d'Alessano Valle d'Itria IGT



MARILÙ



Tipologia

Bianco fermo

Denominazione

Valle d'Itria IGT

Vitigno

Bianco d'Alessano

Annata

2023

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