

## 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 difrutti bianchi, tra cui pera e pesca. Corpo importante, ben equilibrato con la giusta freschezza; finale piacevole, lungo e fruttato.

