

# Briosè blanc

selezione élite

<b>DENOMINAZIONE:</b>	BIANCO PUGLIA I.G.P.
<b>VITIGNO/UVAGGIO:</b>	Bianco d'Alessano, Malvasia.
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Territorio della Valle d'Itria.
<b>TIPOLOGIA TERRENO:</b>	Tipicamente rossi e pietrosi ad un'altitudine da 300 a 350 mt/s.l.m., dove si producono vini rinomati per la loro freschezza e bevibilità.
<b>CLIMA:</b>	Mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo e in alcuni casi nevoso.
<b>COLTIVAZIONE:</b>	Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.
<b>VENDEMMIA:</b>	Nella prima decade di agosto con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pigiadirasatura, presatura soffice con breve macerazione e fermentazione a freddo per circa venti giorni con il controllo attento della temperatura per una migliore conservazione dei profumi.
<b>Note di degustazione:</b>	
<b>COLORE:</b>	Giallo paglierino con riflessi verdolini.
<b>PROFUMO:</b>	Sentori delicatamente floreali.
<b>SAPORE:</b>	Secco, pulito e leggermente frizzante, con una sensazione di morbidezza molto lunga in cui si avverte una leggera nota floreale.
<b>ABBINAMENTI E SERVIZIO:</b>	Va accompagnato a piatti di pesce, frittura di ogni tipo, grigliate di pesce e primi piatti leggeri. Va servito alla temperatura di 8-10° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.
<b>ALCOOL e CAPACITA':</b>	12% VOL. – CL. 75



AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO  
VITIVINICULTORI DAL 1887



...il vino con l'accento