

# 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>          | Pigiadiraspatura, 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