

élégant

extra dry *selezione élite*

DENOMINAZIONE:	BIANCO PUGLIA I.G.P.
VITIGNO/UVAGGIO:	Bianco d'Alessano, Malvasia.
ZONA DI PRODUZIONE:	Territorio della Valle d'Itria.
TIPOLOGIA TERRENO:	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.
CLIMA:	Mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo e in alcuni casi nevoso.
COLTIVAZIONE:	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.
VENDEMMIA:	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.
VINIFICAZIONE:	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.
Note di degustazione:	
COLORE:	Giallo paglierino con riflessi verdolini.
PROFUMO:	Sentori delicatamente floreali.
SAPORE:	Secco, pulito e leggermente frizzante, con una sensazione di morbidezza molto lunga in cui si avverte una leggera nota floreale.
ABBINAMENTI E SERVIZIO:	Va accompagnato a piatti di pesce, frittture 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.
ALCOOL e CAPACITA':	12% VOL. – CL. 75



AZIENDA AGRICOLA
LANZOLLA BARTOLOMEO
VITIVINICULTORI DAL 1887



...il vino con l'accento