



Un vino bianco fresco, vinificato in purezza, ottenuto da uve di Bianco di Alessano, un vitigno a bacca bianca autoctono che si adatta bene al clima e al terreno del Salento, una terra di luce e di mare. Un vino da ogni occasione, che offre note di agrumi, fiori, mela e pesca. Un vino che si abbina bene con piatti di pesce, verdure, risotti e formaggi freschi o semplicemente con momenti di relax. Un vino di storia, tradizione e di valorizzazione del nostro territorio.

SCHEMA TECNICA:

- Denominazione, IGT Salento Bianco di Alessano
- Caratteristiche del territorio, terreno profondo e argilloso
- Uvaggio, Bianco di Alessano
- Zona di allevamento, Salento
- Produzione per ettaro, 63 quintali
- Resa del vitigno, 75%
- Sistema di allevamento, cordone speronato
- Periodo e modalità di raccolta, 4° settimana di settembre, raccolta a mano
- Colore, giallo intenso
- Profumo, frutti bianchi, tra cui pera e pesca
- Sapore, asciutto e fruttato
- Grado alcolico, 12,5%
- Anno di produzione, 2023
- Temperatura di servizio, 8 – 10 ^C