



IISS Agrario Alberghiero  
BASILE CARAMIA - F. GIGANTE  
Locorotondo - Alberobello  
Tradizione è innovazione: il Made in  
Italy dalla produzione alla degustazione

# VALLE D'ITRIA IGP BIANCO D'ALESSANO



## **Zona di produzione**

Colline della Valle D'Itria

## **Vitigni**

Bianco d'Alessano

## **Sistema di allevamento**

Cordone speronato

## **Epoca di vendemmia**

Seconda decade di settembre

## **Vinificazione**

Dopo la diraspatura viene effettuata una soffice pigiatura degli acini. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata (16/18°C)

## **Affinamento**

In tini di acciaio

## **Colore**

Giallo paglierino

## **Profumo**

Caratterizzato da un avvolgente e delicato aroma floreale e di frutta esotica persistente e di qualità fine

## **Sapore**

Al palato si presenta morbido, armonico, complesso e persistente; al gusto è secco, fresco, dotato di buona struttura e gradevole mineralità

## **Temperatura di servizio**

8-10°C

## **Grado alcolico**

13% Vol

## **Abbinamento**

Si abbina a piatti di pesce, risotti e pasta a base di frutti di mare, molluschi e crostacei. Si accompagna anche a piatti preparati a base di verdure ed erbe spontanee

