

MACCONE BIANCO D'ALESSANO

Tipologia: IGP Puglia

Gradazione alcolica: 13,5% Vol

Vitigno: Bianco d'Alessano

Collocazione geografica del vigneto: Comune di Martina Franca

Tipologia del terreno: calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: Spalliera bassa

Vendemmia: Manuale, seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: Ottobre

Vinificazione: criomacerazione delle uve, pigiatura con diraspapigiatrice e fermentazione termocondizionata 10°C del solo mosto fiore vinificazione in ambiente inerte per preservare gli aromi

Maturazione ed affinamento: Assemblaggio di due annate differenti

Annata 2020 (più ricca di tannini rispetto alla 2021) fermenta in botti di legno (rovere americano di media tostatura)

Battonage sulle fecce di secondo travaso per 2 mesi

Annata 2021 (con più estratto secco netto e meno tannini rispetto all'annata 2020) viene affinato dopo fine fermentazione per 5 mesi

in botti di legno (rovere americano di media tostatura)

Battonage sulle fecce di secondo travaso per 2 mesi

A febbraio 2022 le due annate sono state assemblate.

Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta di colore giallo con riflessi verdolini; al naso ha profumi complessi di agrumi arricchiti da sfumature tostate; di buona struttura e una piacevole freschezza naturale.

Formato bottiglia: borgognotta uvag 75 cl tappo sughero naturale

Abbinamento gastronomico: si abbina a tutti gli antipasti e a tutti i piatti di pesci. Lo si trova sorprendente con la cucina Asiatica Fusion.

Ottimo il suo abbinamento con carni bianche, coniglio, agnello e pollo. Un vino versatile e raffinato.

Bicchieri consigliato: tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

Temperatura: 10-12° C