



ELFO BIANCO D'ALESSANO SALENTO I.G.P. BIANCO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Il Bianco d'Alessano è un antico vitigno a bacca bianca, originario di un piccolo paese del basso Salento da cui prenderebbe il nome. Si fa apprezzare per la sua adattabilità ai vari tipi di terreno. "Ritardatario" nella germogliatura e nella maturazione a cavallo tra settembre e ottobre.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

50/100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Giallo paglierino tenue.

PROFUMO

Fruttato e floreale con sentori di frutta bianca e lime, delicate note di fiori di campo e glicine.

SAPORE

Fresco, minerale e con buona acidità e sapidità. Elegante e complesso con finale asciutto e persistente.

CONSIGLIATO CON

Aperitivi e antipasti a base di pesce, frittura di polpo, lumache, formaggi a pasta filata.

GRADO ALCOLICO

12.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C