



LACCI

VALLE D'ITRIA IGP
BIANCO DI ALESSANO-MINUTOLO

Tipologia: Bianco IGP Valle d'Itria

Vitigno: Bianco di Alessano - Minutolo

Zona di produzione: Valle d'Itria

Tipo di terreno: Calcereo-argilloso

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre per Minutolo e fine settembre per il Bianco di Alessano

Vinificazione: Spremitura soffice delle uve e macerazione sulle bucce per 2/3 ore a freddo. La fermentazione in serbatoi di acciaio inox per circa 20 giorni ad una temperatura controllata di circa 12°C

Affinamento: In acciaio

Temperatura di servizio: 10°-12°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: Colore giallo paglierino con bagliori verdolini

Olfatto: Profumo elegante che ricorda una succulenta pesca bianca, rinfrescanti e stuzzicanti note di lime, bergamotto, fiori bianchi delicati di campo, mimosa.

Gusto: Ricco ed avvolgente, appagante e rinfrescante grazie a vene di acidità e sapidità che lo rendono delicatamente stuzzicante. Lunga la persistenza del frutto che diventa tropicale come l'ananas e dissetante come il mapo.

Abbinamenti: Aperitivi leggeri, cucina di mare, risotti delicati, gnocchi con burro e salvia, formaggi freschi, burrate pugliesi, stracciatella, salumi, contorni di verdure leggeri, carni bianche, scaloppine al vino, "pittule" salentine, pizze bianche con salsiccia e friarielli.

GOCCE DI CURIOSITÀ

Il Bianco di Alessano è una varietà autoctona della Valle d'Itria dove nel tempo si sono rivalutate le sue qualità. Il Minutolo che presenta parentele con i Moscati, è uno tra i vitigni aromatici più rinomati di Puglia. Vino elegante, fine e delicato che ricorda col colore il riflesso del sole delle calde giornate del sud! Il vino, è musica e suscita emozioni, ricordi ed atmosfere. Noi per il nostro Lacci Bianco di Alessano-Minutolo abbiamo scelto "Una Mattina" di L. Einaudi e lasciamo libero spazio alla fantasia di ognuno di voi per cercare la "degustazione musicale" perfetta!