MASSO ANTICO

IT EN



Masso Antico

Bianco d'Alessano Valle d'Itria IGT

Vinificazione

Il Bianco d'Alessano è un vitigno autoctono della Valle d'Itria, coltivato su suoli calcarei e ricchi di minerali che ne esaltano freschezza e aromaticità. Le uve sono raccolte tardivamente a mano. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura. Una parte del vino affina sui lieviti fini con bâtonnage, conferendo maggiore complessità e struttura.

Caratteristiche

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso è fresco ed elegante, con note di lime, cedro, pera e mela verde, accompagnate da fiori bianchi e una lieve mineralità. Al palato è sapido ed equilibrato, con una piacevole freschezza e un finale lungo e raffinato.

Abbinamenti

Ideale con pesce e verdure alla griglia, crudi di mare, risotti ai frutti di mare e fritture leggere. Ottimo anche con sushi, cucina vegetariana e formaggi freschi.

Bianco d'Alessano	**Puglia**	**10–12 °C**	**Alcol: 12.5%** **Zuccheri: 8 g/l**