

# CAVA BIANCA

## BIANCO IGT VALLE D'ITRIA

---



**Vitigni:** Fiano - Bianco d'Alessano  
**Zona Viticola:** Valle d'Itria  
**Altitudine:** 400/450 mt  
**Tipo di suolo:** Carsico  
**Sistema di allevamento:** Alberello/Spalliera  
**Resa uva q.li/ha:** 100 q.li  
**Epoca della vendemmia:** Seconda metà di Settembre  
**Vinificazione:** Metà fermentazione in acciaio a temperatura controllata e completamento in barrique  
**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni  
**Gradazione alcolica:** 13% vol.  
**Affinamento:** In barrique di rovere francese per circa 8 mesi e in bottiglia per circa 2 mesi  
**Colore:** Giallo paglierino intenso con riflessi dorati conferiti dal legno  
**Profumo:** Bouquet intenso, fruttato e speziato  
**Sapore:** Al gusto è vellutato, pieno e corposo  
**Abbinamenti:** Adatto per accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi semi stagionati  
**Temperatura di servizio:** 12°/14° C  
**Formati disponibili:** lt 0,750

**Grapes:** Fiano - Bianco d'Alessano  
**Vineyard location:** Valle d'Itria area  
**Altitude:** 400/450 mt  
**Soil:** Karstic  
**Training system:** Goblet/Espalier  
**Grape yield Kg/ha:** 10,000 Kg  
**Harvest:** Second half of September  
**Vinification:** Half fermentation in steel tanks at controlled temperature and completion in barrel  
**Fermentation period:** 10 - 15 days  
**Alcohol content:** 13% vol.  
**Ageing:** In French durmast barrel for about 8 months and later in bottle for about 2 months  
**Colour:** Intense straw yellow with golden shades given by wood  
**Smell:** Intense bouquet, fruity and spicy  
**Taste:** Taste is velvety and full-bodied  
**Food Pairing:** Suitable for fish based cuisine, white meat and semi-matured cheese  
**Serving Temperature:** 12°/14° C  
**Available sizes:** lt 0,750

Terrecarsiche1939